



## **DESSERT A L'ASSIETTE : MIRABELLES, CRUMBLE, AMANDES**

**Pour 4 personnes :**

**24 mirabelles si possible de Lorraine - 400g sucre en poudre - 2 belles branches de verveine-citronnelle - 25cl crème fraîche épaisse fermière - Crumble : 30g d'amandes mondées et mixées en grosse poudre - 50g beurre doux - 100g farine T.55 - 50g cassonade - Décor : 30g amandes brutes torréfiées au four (préchauffé) 10 minutes puis hachées grossièrement au couteau -**

**Préchauffer le four à 180°.**

**Pour le crumble : mélanger la farine, la cassonade et la poudre d'amandes. Ajouter le beurre et sabler du bout des doigts. Etaler sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson. Enfourner et cuire 10 à 12 minutes jusqu'à ce le crumble soit légèrement doré. Laisser refroidir puis verser dans une boîte hermétique. Réserver au réfrigérateur.**

**Les mirabelles : les partager en deux à l'aide d'un couteau puis les dénoyauter. Dans une casserole verser 1 litre d'eau et ajouter le sucre. Porter à ébullition pendant 5 minutes en remuant afin que le sucre se dissolve. Baisser le feu, ajouter les branches de verveine et les moitiés de mirabelles et pocher 5 minutes à feu doux. Retirer la casserole du feu, laisser reposer durant 5 minutes. Les verser dans un bocal et verser le sirop avec la verveine dessus (si pas de bocal, vous pouvez mettre le tout dans une boîte hermétique. Garder au réfrigérateur.)**

**Service : dans chaque assiette à dessert déposer 2 cuillères à soupe de crème fraîche, répartir 8 moitiés de mirabelles avec un peu de sirop. Répartir sur le dessus du crumble et enfin des amandes concassées. Décorer de petites feuilles de verveine-citronnelle fraîche. Servir aussitôt. (Il restera de tout. Conserver au réfrigérateur, même les amandes concassées mises dans un petit pot de confiture vide).**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr