

POUR 4 PERSONNES

Crème aux noix & aux fruits façon crumble

*Delicieux !
Fait avec figues
et prunes violettes
(pas de goyaves)*

COMPOTE DE FIGUES

500 g de figues mûres,
coupées en quatre
2 cuil. à soupe de jus
de citron
1 cuil. à soupe de sucre
en poudre

COMPOTE DE GOYAVES ET DE PRUNES

4 goyaves, épépinées,
en morceaux
de 3 cm (300 g)
6 prunes, dénoyautées
et coupées en quatre
(300 g)
2 cuil. à soupe de sucre
en poudre
1 cuil. à soupe de jus
de citron

CRUMBLE

40 g de farine complète
40 g de farine ordinaire
50 g de beurre doux dur,
en dés de 2 cm
50 g de cassonade
1 pincée de sel
100 g de noix, concassées
grossièrement

CRÈME

15 cl de crème fraîche
épaisse
100 g de yaourt grec
100 g de mascarpone
1 cuil. à soupe de sucre
½ cuil. à café d'essence
de vanille
½ cuil. à café de cardamome
en poudre
½ anis étoilé, en poudre

Voici une vieille astuce très appréciée – alterner des couches de crème et de fruits de saison frais ou cuits – qui fonctionne chaque fois, mais il est beaucoup plus astucieux de « relever » la crème et les fruits avec d'autres couches de saveurs qui se marient bien et aiguissent les papilles. Pour cette recette, nous avons choisi des fruits qui poussent à Jérusalem ou autour ainsi que des épices typiques. Vous pouvez opter pour l'une de nos propositions ou préférer des produits locaux et saisonniers pour vous et rehausser leur saveur avec vos épices douces favorites (quatre-épices, cannelle, macis, clou de girofle), des herbes (thym, romarin, marjolaine, basilic), plusieurs zestes d'agrumes et des sirops parfumés. N'oubliez pas d'adapter le temps de cuisson et la quantité de sucre et de jus de citron aux fruits que vous avez choisis.

Nous avons découvert récemment seulement que la prune et la goyave se mariaient admirablement bien. Si vous augmentez la quantité de sucre de la compote à 300 g et que vous faites cuire le fruit plus longtemps, vous obtiendrez une confiture particulièrement parfumée.

Préchauffez le four à ¹⁸⁰190 °C (th. 6-7). Commencez par la compote de fruits, Mélangez tous les ingrédients dans une casserole moyenne en ajoutant 1 cuil. à soupe d'eau. Faites cuire sur feu doux à moyen pendant 15 à 20 min en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les fruits soient bien tendres. Retirez du feu et laissez refroidir.

Préparez le crumble. Réunissez les deux farines dans un grand saladier avec le beurre, le sucre et le sel. Avec les doigts, formez une pâte friable, puis incorporez les noix. Répartissez la pâte sableuse sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé et enfournez-la pour 15 à 20 min, jusqu'à ce qu'elle soit sèche et bien cuite. Sortez la plaque du four et laissez refroidir.

Préparez la crème. Réunissez tous les ingrédients dans un saladier et fouettez, jusqu'à ce que le mélange forme des pics fermes, en prenant soin de ne pas trop battre (la crème étant déjà assez épaisse au départ, 30 s devraient suffire).

Assemblez le dessert. Versez une bonne cuillerée à soupe de crème dans un bol, puis ajoutez la compote et parsemez de crumble. Pour une présentation plus chic, répartissez un tiers du crumble au fond de quatre verres ou bols en verre moyens. Recouvrez avec les deux tiers des fruits, puis les deux tiers de la crème. Terminez par un tiers de crumble, puis le reste de fruits et de crème. Servez immédiatement ou mettez au réfrigérateur pendant quelques heures avant de servir. Parsemez le dessus de chaque bol du reste de crumble juste avant de servir.