

VERRES D'AREU

Pour la Compotée de Myrtilles Pour 8 parts

- * 50g sucre
- * jus d'1/2 citron (3 cs)
- * 200g myrtilles
- * 2cl de Cointreau
- * jus de 2 oranges

- * 300g crème liquide
- * 25g sucre

Pour le Crumble Sarrasin

- * 120g farine de sarrasin
- * 80g poudre d'amandes
- * 80g beurre salé
- * 50g sucre

Préparation de la Compotée de Myrtilles

Verser le sucre et le jus de citron dans une petite casserole à fond épais et faire caraméliser doucement sur feu moyen. Dès que le caramel prend une couleur blonde, ajouter les myrtilles triées, lavées et bien égouttées en les mélangeant délicatement pour qu'elles s'imprègnent du caramel. Laisser les fruits rendre leur eau quelques minutes puis augmenter le feu pour donner une ébullition. Retirer les myrtilles avec une écumoire et déglacer leur jus caramélisé avec le rhum. Remettre les myrtilles et ajouter le jus d'orange. Laisser bouillir 2 min environ puis ôter du feu et laisser refroidir à température ambiante avant de réfrigérer de préférence plusieurs heures.

Préparation de la Pâte à Crumble

Préchauffer le four th 5-6 (160°C) de préférence en position statique (pas chaleur tournante).

Dans un grand saladier, mélanger intimement la farine avec la poudre d'amandes et le sucre. Ajouter le beurre coupé en morceaux et travailler la pâte du bout des doigts jusqu'à ce qu'elle forme un sable épais. Répartir le crumble sur une plaque à pâtisserie garnie de papier cuisson et cuire 15 min en faisant pivoter la plaque au bout de 8 min pour une cuisson uniforme. Laisser refroidir.

Montage

Fouetter la crème liquide froide avec le sucre: elle doit rester souple.
Mettre une boule de glace vanille ou quesche, répartir dans le fond des verres 40gr de myrtilles compotées, jus compris. Recouvrir de 20gr de crumble puis napper de crème fouettée. Décorer éventuellement de jus de compotée des myrtilles et d'une myrtille fraîche ou confit. Servir aussitôt.

Source: adaptation de « viennoise de myrtille, de sandra kavital »

<http://sandrakavital.blogspot.com/>

adaptée de la recette du chef P. Lafargue sur bonappetitbiensur