

Crumble à la Damassine

Recette pour 4 bouchées

Ingrédients :

- 200 g de Damassines dénoyautées
- 30 g de sucre gélifiant
- 25 g de beurre
- 25 g de sucre
- 25 g de farine
- 25 g de poudre d'amandes

Préparation :

Pour la marmelade de Damassines :

- Déposer les Damassines coupées grossièrement dans une casserole et faire cuire avec le sucre gélifiant jusqu'à ce que les fruits soient cuits.
- Une fois cuits, il est possible d'y ajouter un peu d'eau-de-vie Damassine.

Pour le crumble :

- Déposer le beurre ramolli dans un saladier, ajouter le sucre, la farine, la poudre d'amandes et mélanger rapidement sans trop travailler la masse.
- Etaler la masse à hauteur égale sur un silpat ou un papier cuisson.
- Mettre à cuire à 200 degrés pendant environ 8 minutes.
- Une fois la masse cuite, laisser refroidir puis émietter grossièrement.

Pour le dressage :

- Déposer la marmelade au fonds de la verrine, puis recouvrir de crumble.

Ce dessert peut se servir froid ou chaud.

Recette de la saison 2018 de l'Harmonie Shostakovich, réalisé par Jérôme Courbat, Buix.