

Recette réalisée avec le four LG DuoChef

Fausse tarte tatin à la fraise ou crumble de fraises à l'envers

Ingrédients pour 4 personnes

Pour le crumble

125 g de farine
75 g de poudre d'amandes
100 g de sucre roux.
100 g de beurre demi sel

Pour la garniture

500 g de fraises
1 cuil. à soupe rase de sucre roux
Le zeste d'un demi citron vert
2 cuil. à café de jus de citron
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
2 cuil. à café de vinaigre balsamique



Réalisation

Commencez par préparer la pâte à crumble :

Versez tous les éléments secs dans un grand bol.
Ajoutez le beurre coupé en dés et mélangez du bout des doigts afin de l'incorporer.
Vous devez obtenir une texture granuleuse.
Couvrez le bol et réservez au frais.

Passez rapidement les fraises sous l'eau froide puis essuyez-les sur du papier absorbant.
Équeutez-les puis coupez-les en deux dans le sens de la longueur.
Mettez-les dans un bol, ajoutez le sucre, le zeste de citron, mélangez, couvrez et laissez mariner à température ambiante pendant 30 minutes.
Préchauffez votre four à 180 °C, chaleur tournante.
Étalez la pâte à crumble sur la plaque livrée avec le four.
Enfournez pour 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que le crumble soit bien doré et bien croustillant.

Au moment de servir :

Disposez 4 cercles sur 4 assiettes et étalez 3 grosses cuillères à soupe de crumble dans chaque cercle.
Faites chauffer une poêle sur feu vif avec l'huile d'olive.
Ajoutez les fraises et laissez cuire 10 secondes.
Ajoutez le jus de citron, le vinaigre balsamique et prolongez la cuisson de 30 secondes.
Répartissez les fraises à l'intérieur des cercles, retirez les cercles et servez immédiatement.

Astuce : vous pouvez compléter ce dessert en ajoutant du poivre du moulin sur les fraises, juste avant de servir (poivre du Sichuan par exemple).

Recette réalisée par Pascale Weeks - <http://scally.typepad.com/>