

Crumble aux pruneaux, à la Farina bóna et au miel d'abeilles noires

Recette de Brigitte Streiff, Culinary Team Building, Avenches

Ingrédients (6 pers.)

1,2 kg de pruneaux

2,5 dl de crème liquide

60 g de mascarpone

120 g de farines mélangées : $\frac{3}{4}$ épeautre, $\frac{1}{4}$ Farina bóna 

Un peu de poudre de noisettes grillées préalablement

60 g de beurre

Un peu de fleur de sel

40-50 g de sucre de canne complet

Épices diverses (badiane, ou vanille, ou cacao, ou cannelle...)

Un peu de miel d'abeilles noires 

Préparation

1. Les fruits

- Allumer le four à 200°.
- Disposer les fruits, peau en bas, dans un plat à four ou sur une plaque du four recouverte de papier cuisson.
- Les saupoudrer de cassonade ou de miel et des épices de votre choix. Enfourner à 200° pendant environ 10 min puis baisser à 180° ou 150° si besoin de plus de temps. Ils doivent bien caraméliser et confire/comptoter. Leur jus doit devenir sirupeux. Il faut compter env. 30 mn ou un peu plus...

2. Le streusel

- Préchauffer le four à 180°.
- Faire un mélange des différentes farines ($\frac{1}{4}$ de Farina bona, $\frac{3}{4}$ de farine d'épeautre, un peu de poudre de noisettes...) selon les goûts.

- Mélanger du bout des doigts les farines et la fleur de sel avec le sucre complet et le beurre froid, coupé en cubes, jusqu'à obtention d'une consistance sablonneuse. Ajuster les quantités de farine ou de beurre si besoin.
 - Répartir sur la plaque du four sur une feuille de papier cuisson et cuire environ 20 min – doit être bien doré et croustillant.
3. La crème montée
- Aromatiser la crème avec les épices de votre choix (infuser la veille si on utilise de la vanille ou de la badiane).
 - Fouetter la crème et le mascarpone avec une pointe de miel en "chantilly" assez ferme.
 - Réserver au frais. Le mascarpone soutiendra la crème, qui restera montée plus longtemps.
4. Le montage
- Assembler les 3 préparations dans une verrine ou un contenant de votre choix : les pruneaux au fond, puis le streusel et enfin au dernier moment, la crème.