

CRUMBLE AUX POMMES, RAISINS ET NOIX, GLACE A LA VANILLE

Pâte sucrée	Pommes caramélisées	Crème d'amande	Crumble	Glace vanille
150 g beurre 75 g sucre Pincée de sel fin 1 œuf 300 g farine	4 pommes 40 g beurre 40 g sucre Cannelle Sucre vanillé	100 g beurre 100 g sucre semoule 100 g poudre d'amande 100 g œufs	100 g beurre 100 g sucre 100 g farine 50 g poudre noisette 30 g grains de raisins secs Rhum 40 g noix décortiquées Quatre épices Sucre glace	2 gousses de vanille 1 l lait 2 grains de café 12 jaunes d'œufs 200 g sucre 20 cl crème fraîche
Crémer beurre, sucre et sel. Ajouter l'œuf puis la farine tamisée. Mélanger homogène Filmer et réserver (+4°C) 2 heures. Abaisser à 2 mm. Foncer, piquer.	Eplucher les pommes et couper en quartiers. Supprimer les pépins et péricarpes. Fondre le beurre et le sucre dans une poêle et amener au caramel. Ajouter les quartier de pommes et faire revenir jusqu'à couleur dorées Poudrer de cannelle et de sucre vanillé.	Crémer beurre et sucre. Incorporer œufs. Ajouter poudre d'amande. Réserver .	Macérer les grains de raisins dans le Rhum. Travailler beurre, sucre, poudre de noisette et farine jusqu'à l'obtention d'une grosse semoule.	Infuser les gousses de vanille dans le lait avec les deux grains de café. Blanchir les œufs, le sucre et les grains de vanille. Verser le lait chaud et cuire à 83°C (à la nappe). Ajouter la crème fraîche et passer au chinois. Refroidir et passer à la sorbetière.

- préchauffer le four à 180°C
- répartir la crème d'amande sur la pâte sucrée
- saupoudrer de raisins secs macérés au Rhum
- disposer les quartiers de pommes sur la crème d'amande
- répartir le Crumble sur les pommes
- répartir les noix et saupoudrer de quatre épices
- cuire 30 minutes environ
- saupoudrer de sucre glace avant de servir

