

Recette du Lab CULINAIRE



Temps de préparation : 15 mn



Temps de cuisson : 20 mn

Ingrédients pour 6 personnes

- 6 figes abimées
- 1 grappe de raisin flétrie
- 150 g de farine
- 120 g de cassonade
- 75 g de Beurre mou



Crumble Mi-Figue Mi-Raisin

Recette Anti Gaspi

Une recette simple, rapide et de saison



Préparation :

1. Préchauffer le four à 200°
2. Passez le raisin et les figes sous l'eau puis découpez-les en petits morceaux
3. Placez les fruits dans une casserole, déposez les fruits et ajoutez 5 cl d'eau
4. Faire cuire à feu doux pendant 15 mn pour qu'un maximum d'eau s'évapore
5. Dans un bol mélangez la farine, le beurre mou et le sucre cassonade
6. Malaxez la pâte avec les doigts pour obtenir une pâte sablée facile à émietter
7. Verser les figes et le raisin dans un grand moule ou des petits moules individuels, préalablement beurrer légèrement, recouvrez la préparation avec le crumble cru et émietté.
8. Cuire au four pendant 10 à 12 mn pour les moules individuels ou 25 mn dans le grand moule.



Astuce :

Vous pouvez tout simplement cuire les deux préparations séparément et faire un montage à froid dans une verrine

