

Crousti crémeux aux raisins

des Alpes de Haute Provence

Pour 4 personnes :

2-3 grappes de raisins (muscat..) des Alpes de Haute Provence

Pour la crème pâtissière:

- 40 cl de lait des Hautes Alpes
- 3 jaunes d'œufs de Bras d'Asse
- 70g de sucre
- 40g de farine
- 2 bâtons de cannelle

Pour le crumble :

- 70g de farine de blé
- 70g de sucre
- 70g de noisettes en poudre
- 70 g de beurre de montagne
- ½ c. à café de cannelle
- ½ c. à café de cardamome

Pour la gelée :

- 250g de jus de raisins
- 4 feuilles de gélatine



1. Préparation de la crème pâtissière :

Tamisez la farine. Faire bouillir le lait avec env. 1/3 du sucre (env. 25g), les bâtons de cannelle. Dans un récipient, battez énergiquement les jaunes d'œufs avec le sucre restant pendant env. 1 min. Ajoutez la farine en plusieurs fois afin d'obtenir une masse lisse et sans grumeaux.

Retirez la cannelle, versez une partie du lait bouillant sur le mélange en remuant au fouet. Versez ensuite sur le reste du lait, remettez sur le feu et portez à ébullition pendant 2-3 min. en remuant constamment jusqu'à épaississement. Placez la crème dans un récipient puis filmez la surface avec du film étirable pour éviter la formation d'une peau. Placez au frais.

Placez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Faites bouillir le jus de raisin. Hors du feu ajoutez la gélatine et remuez jusqu'à dissolution. Versez le jus dans un plat carré (de façon à avoir une couche d'env. 5 à 8 mm). Laissez refroidir puis placez au frais pendant quelques heures.

2. Préparation de la pâte à crumble :

Mélangez tous les ingrédients et écrasez-les du bout des doigts de façon à obtenir une masse grumeleuse.

Préchauffez le four à 180°C . Posez des cercles à pâtisserie sur une plaque recouverte de papier cuisson. Répartissez le crumble dans les cercles sans trop tasser. Placez au four et faites cuire env. 12 à 15 min. jusqu'à ce que le fond crumble soit doré. Laissez refroidir puis décerclez.

3. Pour le dressage,

Sortez la gelée du réfrigérateur puis découpez de petits cubes.

Lissez la crème pour l'assouplir puis placez-la dans une poche à douille. Déposez une couche de crème sur le fond crumble.

Disposez ensuite harmonieusement les baies de raisin puis les petits cubes de gelée sur le crousti-crèmeux. Décorez avec des étoiles de badiane.



Bon appétit !

D'autres recettes gourmandes tous les derniers lundi de chaque mois en collaboration avec l'Étal des 3 vallées à Digne, Fréquence Mistral, Haute Provence info et Haute Provence Gourmande

Fiche recette



Radio sur 99.3 Fm



Quotidien et Site

