



Valse de fruits d'automne, crumble à l'huile d'olive et à la vanille

Recette de Fabrice Vulin
Pour les Toquissimes saison 3

Ingrédients (pour 4 personnes)

2 poires Williams	1,5 sachet de sucre vanillé
2 pommes Gala	150g de sucre en poudre et 200g en plus pour faire le sirop
4 pruneaux	75g de beurre
50g de noisettes	75g d'huile d'olive
50g de pignons de pin	2 gousses de vanille
50g de noix	1 bâton de cannelle
150g de farine	Poivre de Tasmanie
1 orange	
1 citron	

Déroulement de la recette

Eplucher les pommes, ajouter les poires.
Faire pocher dans un sirop avec les 200g de sucre, la cannelle, les zestes d'orange et de citron jusqu'à ce que l'on puisse planter une lame de couteau dans la pomme. Egoutter.

Réduire le sirop jusqu'à épaississement.

Refroidir le sirop et le lier à l'huile d'olive (1/2).

Réaliser le crumble : mélanger la farine, la poudre d'amandes, l'huile d'olive (le reste soit 1/2), les 150g de sucre de façon homogène. Etaler la pâte obtenue et la cuire 15 minutes à 180°.

Pour le montage : fruits cuits + fruits secs + sirop + crumble