



Croustade kaki persiMon^{MD}-canneberge, crumble noisette

Donne 2 à 4 portions

Garniture de fruits

2 tasses (500 ml) kaki pelé en quartiers
3/4 tasse (180 ml) canneberge fraîches
ou congelées
1/2 tasse (125 ml) sucre
1/2 gousse de vanille grattée
2c. à soupe (30 ml) de fécule de maïs

Crumble

1 tasse (250 ml) de flocons d'avoine a
cuisson instantanée
1 tasse (250 ml) de farine
1/2 tasse (125 ml) de cassonade
1/4 tasse (60 ml) de noisettes hachées
1/4 tasse (125 ml) de beurre en cubes froid

Préparation

Préchauffer le four à 375 °F.

Dans un grand saladier mélanger tout les ingrédients de la garniture de fruits et laisser reposer sur le comptoir en attendant de faire le crumble.

Dans un autre bol, mélanger tous les ingrédients du crumble et mélanger du bout des doigts de manière à laisser de petits morceaux de beurre dans la préparation. On veut un résultat sablé.

Dans un plat allant au four verser la garniture aux fruits, couvrir avec le crumble noisette.

Cuire environ 40 minutes.

En accompagnement, une chantilly à la vanille et un verre de Xérés Cream.

