

# Crumble pomme à l'assiette

## COMPOSITION

1 - Crumble  
2 - Sirop Pour Raisins Et Pommes  
3 - Noix Caramélisées  
4 - Compotée De Poires

### Portions

30 assiettes

### Crumble 45 g

#### Ingrédients

|                                                |       |
|------------------------------------------------|-------|
| Beurre (1101623)                               | 200 g |
| Sucre                                          | 180 g |
| <i>Farine pâtissière PatisFrance</i>           | 180 g |
| <i>Amandes poudre PatisFrance</i>              | 100 g |
| <i>Noisettes brutes concassées PatisFrance</i> | 100 g |
| Spéculoos concassé                             | 100 g |
| Cannelle                                       | 1,5 g |

#### Méthode de travail

Mélanger tous les ingrédients au batteur avec la feuille jusqu'à l'obtention d'un crumble.

Cuire sur plaque à 155°C environ 14 min au four ventilé.

### Sirop Pour Raisins Et Pommes 75 g

#### Ingrédients

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| Eau                                  | 500 g |
| Sucre                                | 250 g |
| <i>Pectine Nh PatisFrance</i>        | 5 g   |
| <i>Vanille gousses PatisFrance</i>   | 2 g   |
| <i>RHUM 54% ST JAMES GASTRONOMIE</i> | 30 g  |
| Raisins golden                       | 300 g |
| Pommes                               | 500 g |

#### Méthode de travail

Réaliser un sirop avec les 4 premiers ingrédients.

Recouvrir les raisins, ajouter le rhum et laisser gonfler.

Verser le reste du sirop dans un sachet plastique, ajouter les pommes pelées et coupées en cubes.

Fermer le sachet en chassant l'air.

Cuire en plongeant le sachet dans une eau à 70°C environ 3h en vérifiant la cuisson.

## Noix Caramélisées 10 g

### Ingrédients

|       |       |
|-------|-------|
| Sucre | 200 g |
| Eau   | 60 g  |
| Noix  | 120 g |

### Méthode de travail

Cuire le sucre et l'eau à 120°C.  
Ajouter les noix et faire sabler à feu doux.  
Laisser caraméliser à votre convenance.

## Compotée De Poire 55 g

### Ingrédients

|                                                   |        |
|---------------------------------------------------|--------|
| <i>Fourrage Topfill Poire en cube 70% Puratos</i> | 1650 g |
|---------------------------------------------------|--------|

### Méthode de travail

Prêt à l'emploi.

## MONTAGE

Dans l'assiette, pocher 55 g de Topfil au fond.  
Recouvrir de crumble en incorporant quelques cubes de pommes.  
Parsemer de raisins macérés au rhum et quelques noix caramélisées.