



## Mini-crumble aux abricots moelleux, noix de cajou et amandes



Pour 17 verrines

### Ingrédients:

#### Compote d'Abricots secs

- 375 g d'abricots moelleux dénoyautés Maître Prunille
- 65 g de sucre
- 25 g de beurre doux
- 15 cl d'eau minérale
- 5 cl de pineau des Charentes
- ½ gousse de vanille

#### Matériel nécessaire:

- 1 casserole diam. 28 cm
- 1 saladier
- 1 plaque à pâtisserie
- 1 feuille de papier sulfurisé

### Crumble

- 75 g de cassonade
- 75 g de farine de blé
- 40 g de noix de cajou en poudre
- 40 g de poudre d'amande
- 65 g de beurre pommade
- ½ gousse de vanille

les  
Chefs  
de Pierre  
Jean!

Congeler votre pâte  
à crumble, puis  
râpez-la à l'aide  
d'une râpe à  
fromage sur tous les  
types de fruits de  
saison avec lesquelles  
vous aurez réalisé  
une compote

### Préparation:

- Détailler les abricots en petits morceaux, puis dans une casserole mettre le beurre à fondre, verser les abricots, le pineau des Charentes, l'eau minérale ainsi que la gousse de vanille fendue en deux dont vous aurez gratté la pulpe.
- Laisser cuire à feu doux jusqu'à obtention d'une compote.
- Préchauffer le four à 180°
- Remuer le beurre afin d'obtenir une pommade bien lisse ; ajouter le sucre cassonade, la poudre de noix de cajou, la poudre d'amande et la farine, ainsi que la pulpe de la gousse de vanille. Mélanger tous les ingrédients afin d'obtenir un mélange bien granuleux.
- Disposer le mélange bien réparti sur une plaque à pâtisserie, puis enfourner pendant 10 minutes dans votre four bien chaud.
- Laisser bien dorer le mélange puis le sortir du four et le laisser refroidir à température ambiante.
- Pendant ce temps, dresser les verrines avec la compote aux abricots, remplir aux 2/3 puis ajouter la pâte à crumble sur le dessus (veiller à ce que les verrines soient bien bombées).
- Ajouter quelques brins de vanille en décoration ainsi que quelques fruits rouges si la saison le permet.

