

## **Croustades pommes poires à la cannelle et au gingembre**

Pour 6 croustades



Pour la pâte Brisée:

300 g de farine  
150 g de beurre  
40 g de sucre en poudre

Pour la garniture:

2 pommes chantecler  
2 poires pas trop grosses  
1 orange non traitée  
1/2 citron  
50 g de raisins secs  
2 c. à c. de cannelle  
1/2 c. à c. de gingembre en poudre  
20 g de beurre  
5 cl de cognac  
60 g de sucre en poudre  
30 g de poudre d'amandes  
1 petit pot de crème liquide

Pour dorer:

1 oeuf  
1 c. à c. de lait

Préparez la pâte:

Pétrissez du bout des doigts la farine, le beurre coupé en petits morceaux et le sucre. Quand le mélange devient homogène, ajoutez l'eau petit à petit jusqu'à former une boule de pâte (ajoutez de l'eau si nécessaire).

Emballer la boule dans du film alimentaire et mettez-la au réfrigérateur.

Faites chauffer le cognac dans une casserole. A ébullition, ajoutez le zeste d'orange et les raisins secs. Arrêtez le feu, couvrez et laissez infuser.

Epluchez les pommes et les poires et coupez-les en petits dés. Pressez l'orange et le demi-citron.

Faites fondre le beurre dans une sauteuse et ajoutez les jus des agrumes. Quand le mélange est bien chaud, ajoutez les dés de fruits, la cannelle, le gingembre et 40 g de sucre. Faites-les sauter 8 mn (il ne doit plus rester de liquide). Retirez du feu, ajoutez les raisins égouttés et réservez.

Abaissez la pâte Brisée sur une épaisseur de 5 mm environ. Découpez-la en 6 carrés. Beurrez les moules à muffins s'ils ne sont pas en silicone. Disposez chaque carré de pâte dans une alvéole en laissant dépasser l'excédent de pâte.

Préchauffez le four à 180°.

Mélangez dans un bol la poudre d'amandes avec le reste de sucre. Mettez une cuillerée de ce mélange au fond de chaque croustade puis remplissez de garniture aux fruits. Entaillez l'excédent de pâte tous les 2 cm et rabattez-les vers le centre, les fruits doivent rester visibles au milieu.

Battez l'œuf avec le lait et badigeonnez le dessus des croustades au pinceau.

Enfournez pour 30 mn, laissez tiédir avant de démouler.

Versez la crème liquide sur les croustades avant de déguster.