

Mini-crumbles poires-tonka-noisettes



- 1 kg de poires Williams ou Comices mûres (mais assez fermes)
- 100g de sucre en poudre
- 3 c. à soupe d'eau
- 1 fève tonka
- 1/2 c. café d'acide citrique (si vous n'en avez pas, remplacez par le jus d'un demi-citron, mais attention à l'effet pot-au-feu, surtout si vos poires sont très juteuses)

Pour la pâte à crumble :

- 40g de noisettes en poudre
- 40g de beurre demi-sel (bien meilleur)
- 80g de farine complète
- 40g de cassonade

- 1.** Eplucher et évider les poires, les couper en cubes d'1 cm de côté environ. Râper la fève tonka.
- 2.** Dans un grand wok, faire un caramel avec le sucre et l'eau. Dès l'obtention d'une couleur ambrée, jeter les poires et remuer vivement pour les enrober de caramel. Ajouter le jus de citron ou l'acide citrique (ça équilibre le côté très sucré de la poire + caramel), puis la fève tonka râpée.
- 3.** Poursuivre la cuisson à feu très vif sans cesser de remuer. Les poires doivent être juste tendres, les morceaux entiers, avec très peu de jus de cuisson. Laisser tiédir puis réserver au frais.
- 4.** Mélanger les ingrédients de la pâte à crumble. Faire dorer ce sable dans une large poêle, sur feu moyen, en remuant constamment. Attention, ça passe du doré au cramé en un clin d'oeil. Il faut être très vigilant (bien sûr, je ne l'ai pas été, donc j'ai recommencé...).
- 5.** Stockez le crumble dans un endroit frais et sec (donc pas au frigo) si vous le préparez la veille : sinon il risque de se ramollir, or vous ne pourrez pas passer vos verrines en plastique au four pour "sécher" tout cela comme un "vrai" crumble ; -). J'ai la chance de disposer d'un garde-manger à l'ancienne, c'est à dire un placard ouvert sur la cour de l'immeuble, donc à la température de l'extérieur. Idéal (en cette saison du moins).
- 6.** Disposer la compotée de poires refroidie dans les verrines, recouvrir de quelques miettes de crumble.

Kadaifs aux amandes, noix et pistaches



Ingrédients pour une vingtaine de portions (un grand plat à gratin à bords hauts) :

- environ 300g de pâte à kadaif
- 200g de noix décortiquées
- 100g de pistaches émondées non salées, non grillées
- 125g d'amandes émondées
- 60 g de sucre
- 175g de beurre
- 4 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 250g de miel liquide (type miel d'acacia)
- 1 c. à café de cannelle en poudre

1. Séparer au mieux les longs filaments de pâte, en travaillant si possible dans un (énorme) saladier, histoire de limiter les dégâts (qui resteront, quoi qu'il arrive, considérables).

2. Faire chauffer 100g de beurre et verser le beurre en un mince filet sur le kadaif, de façon à bien l'imprégner (en fait le mieux est d'y mettre les mains...)

3. Préparer la farce en passant rapidement au mixeur les fruits secs, le sucre, 2 c. à soupe de fleur d'oranger, 75g de beurre.

4. Dans un grand moule carré à bords haut, disposer une couche assez épaisse de kadaif (inutile de beurrer le moule, le kadaif est suffisamment enduit de beurre). Tasser la farce par dessus, puis terminer par une autre couche de kadaif (sans trop la tasser, cette fois). Faire cuire 30 minutes au four à 180° : le dessus doit être légèrement doré.

5. Pendant que le kadaif cuit, préparer un sirop en faisant chauffer le miel, 6 c. à soupe d'eau, 2 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger et la cannelle. Verser ce sirop sur le kadaif dès la sortie du four. Laisser complètement refroidir avant de découper le tout en petites portions. Disposer dans des caissettes en papier ou sur des petites soucoupes individuelles.

© *Du chant plein les casseroles...*

<http://www.nataliakriskova.com/article-13589217.html>