



**POELEE DE PECHES GROSEILLES
ET CERISES AU BASILIC,
EN CRUMBLE DE PIGNONS ET ECLATS DE CHOCOLAT BLANC**



Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 15mn

Temps de cuisson : 20mn

Ingrédients et quantités :

La poêlée de pêches, groseilles et cerises : 15g de beurre – 3CS de cassonade – 3 pêches jaunes – 150g de cerises – 1 barquette de groseilles – 8 feuilles de basilic

Le crumble de pignons et éclats de chocolat : 100g de beurre froid– 100g de farine – 100g de cassonade – 100g de poudre d’amandes – 100g de pignons de pin – 100g de chocolat blanc (ivoire en pistole)

Dressage : jus de cuisson des fruits – 6 sommités de basilic – sucre glace - pignons de pin

Progression :

La poêlée de pêches, groseilles et cerises : Epluchez les pêches, et coupez-les en lamelles. Lavez les cerises, essuyez-les, et dénoyotez-les. Lavez les groseilles, séchez-les et détachez-les des grappes. Faites chauffer une grande poêle avec le beurre, puis jetez-y les fruits, et saupoudrez de cassonade. Ciselez le basilic, et ajoutez-le. Mélangez l'ensemble, puis laissez cuire et caraméliser légèrement pendant 5mn. Les fruits doivent rendre tout leur jus. Retirez les morceaux de basilic. Beurrez et farinez 6 ovales à entremet. Posez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Disposez au fond de chacun les fruits compotés jusqu'aux $\frac{3}{4}$ de hauteur. Réservez.

Le crumble de pignons et éclats de chocolat : Préchauffez le four à 180°C (th.6). Dans un saladier, mettez le beurre froid coupé en morceaux, la farine, la cassonade, la poudre d'amandes, les pignons de pin et le chocolat blanc coupé en petits éclats. Mélangez l'ensemble du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'un sable grossier. Répartissez cette pâte sur les fruits compotés, jusqu'en haut des ovales à entremet. Faites cuire au four environ 15mn, les crumbles doivent être légèrement dorés.

Dressage : Sur chaque assiette, faites un trait au pinceau avec le jus de cuisson des fruits. Démoulez un crumble au centre, en passant la lame d'un couteau, avec délicatesse. Posez sur le dessus une grappe de groseilles saupoudrée de sucre glace, une cerise, 3 pignons de pin et une sommité de basilic. Ajoutez quelques pignons et petites feuilles de basilic sur l'assiette. Dégustez tiède !

Le mot de Sandrine :

C'est le moment de profiter des fruits de saison et des fruits rouges du jardin pour réaliser un petit dessert très gourmand et croustillant. Ajoutez plus ou moins de basilic selon votre goût, vous pouvez aussi le remplacer par quelques feuilles de menthe ou de verveine. Et retrouvez-moi sur mon blog : <http://latabledesandrine.com>