



CRUMBLE DE POMMES, NOIX DE COCO ET CRÈME ANGLAISE À L'ORANGE

INGRÉDIENTS

Pour le crumble :

Noix de coco râpée : 100 grammes
Beurre doux : 100 grammes
Farine de blé : 100 grammes
Ligne au Sucre et aux extraits de Stévia Béghin Say : 50 grammes

Pour la crème :

Lait 1/2 écrémé : 25 centilitres
Jaunes d'œufs : 3 pièces
Ligne au Sucre et aux extraits de Stévia Béghin Say : 25 grammes
Orange : 1 pièce

Pour le reste de la recette :

Pommes : 8 pièces
Ligne au Sucre et aux extraits de Stévia Béghin Say : 50 grammes

PRÉPARATION

Pour le crumble

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Dans un saladier, disposer la farine, Ligne au Sucre et aux extraits de Stévia, la poudre de noix de coco et le beurre coupé en petits morceaux. Malaxer le tout du bout des doigts jusqu'à obtenir un sable grossier. Placer cette pâte sur une plaque allant au four garnie d'une feuille de papier cuisson, puis enfourner pendant 10 à 15 min, jusqu'à ce que le crumble soit doré. Laisser ensuite refroidir.

Pour la crème

Zester les oranges à l'aide d'une râpe à fromage. Faire bouillir le lait avec les zestes d'orange.

À l'aide d'un fouet, mélanger énergiquement dans un saladier les jaunes d'œufs avec Ligne au Sucre et aux extraits de Stévia jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Verser ensuite le lait bouillant dessus et bien mélanger, puis remettre le tout dans la casserole. Cuire à feu doux tout en mélangeant jusqu'à ce que la préparation devienne onctueuse et nappe la cuillère.

Faire refroidir la crème rapidement au réfrigérateur.

Pour le reste de la recette

Éplucher les pommes, les épépiner et les couper en gros morceaux. Les disposer ensuite dans une grande casserole avec Ligne au Sucre et aux extraits de Stévia et une tasse à café d'eau. Porter à ébullition à feu vif, puis baisser le feu et couvrir. Laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que les pommes puissent être facilement écrasées (environ 15 min).

Réaliser alors une compote grossière à l'aide d'une fourchette. Verser celle-ci dans un plat et la parsemer de crumble.

Faire tiédir le tout quelques minutes au four à 180 °C, puis servir avec la crème anglaise.