

CRUMBLE DE FENOUIL & MUNSTER AU CUMIN, EN CROÛTE DE PAIN D'ÉPICES

Pour 4 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson : 50 min



- 1 fenouil**
- 1/2 pomme Granny Smith**
- le zeste d'un citron**
- 100 g de Munster au cumin (sans à l'origine)**
- 1 étoile de badiane**
- 2 cuillères à soupe de miel (sirop d'orgeat à l'origine)**
- 50 g de sucre roux**
- 30 g de beurre fondu**
- 20 g d'amandes en poudre**
- 30 g de pain d'épices réduit en poudre**
- 1/2 cuillère à café de quatre épices (mon plus)**

- 1 Prélever le zeste de citron. Le recouvrir d'eau bouillante puis filtrer et jeter l'eau. Dissoudre 30 g de sucre dans 5 cl d'eau dans une casserole puis ajouter le zeste de citron égoutté. Laisser réduire à feu doux.
- 2 Pendant ce temps, éplucher la 1/2 pomme et le fenouil et les détailler en dés.
- 3 Quand le sirop à épaissi (environ 10 min) prélever quelques zestes confits (devenus translucides) pour la décoration et mettre dans la casserole les dés de fenouil et de pomme. Ajouter 10 cl d'eau et bien mélanger pour les imprégner de sirop, ajouter la badiane. Couvrir et laisser cuire à feu moyen pendant 30 min environ : le fenouil doit être tendre. Egoutter. Ajouter le miel.
- 4 Allumer le four th 180°C.
- 5 Réaliser le crumble en mélangeant le beurre fondu, les amandes en poudre, le pain d'épices réduit en poudre, le reste du sucre (20 g) et le quatre épices.
- 6 Garnir des ramequins de la "compote" de fenouil-pomme. Ajouter des lamelles de munster au cumin et terminer par le crumble.
- 7 Passer au four pendant 10-15 min.
- 8 Décorer des zestes de citron confits et de pluches de fenouil.
- 9 Servir tiède.