



## VERRINES DE BROUSSE AUX FIGUES ET CRUMBLE DE FARINE DE CHÂTAIGNES



**Facile**

**Préparation: 30 mn**

**Cuisson: ½ heure: 8 à 10 mn pour le crumble  
20 mn pour les figues**

**Pour 8 personnes:**

Le crumble: La veille si vous voulez

50 g de farine de châtaignes

50 g de poudre d'amandes, 50 g de sucre, 50 g de beurre

La compotée de figues: La veille aussi si vous voulez

Une douzaine de figues fraîches

10 g de sucre

200 g de confiture de figues (maison, ou tout au moins pas trop sucrée)

Un peu de poivre de bonne origine (Pendjab ou cubèbe par exemple)

L'appareil crémeux:

250 g de brousse

10 cl de lait

2 œufs (blancs et jaunes séparés)

12 cl de crème fleurette

60 g de sucre

**Pour le crumble:**

Préchauffer le four à 180°.

Mélanger rapidement du bout des doigts tous les éléments pour obtenir un sable assez grossier. L'émietter sur une plaque et le cuire pendant 8 à 10 mn, il doit sécher sans prendre de couleur.

Laisser refroidir avant de le briser entre les doigts et de le réserver. Conserver au sec dans une boîte métallique pour l'utiliser au fur et à mesure de vos besoins.

**Pour le compotée de figues:**

Laver les figues. Les couper en quatre et les mettre à cuire dans une casserole à feu très doux avec un peu d'eau pendant ¼ d'heure. Ajouter alors la confiture de figues et mélanger bien en cuisant encore 5 mn. Couper le feu, donner 2 tours de moulin à poivre. Laisser refroidir et réserver.

**Pour le crémeux:**

Mélanger le sucre et les jaunes d'œufs jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Réserver. Détendre la brousse avec le lait et le sucre en la travaillant bien. L'appareil doit être assez homogène et le plus lisse possible. Réunir les deux masses ensemble et réserver.

Battre la crème en chantilly ferme et l'incorporer délicatement au mélange. Faire le même opération avec les blancs battus en neige. Laisser reposer un peu au froid.

**Finition**

Déposer 3 à 4 càs bien pleines d'appareil crémeux au fond des verres.

Recouvrir avec une couche de compotée de fruits et parsemer de crumble de châtaigne tout autour des parois pour laisser apparaître un peu de la marmelade de figues.

*Et si c'était bon* 🍷🍷  
*en cuisine et à table ...*

