

Crumble poire framboise pistache



inspiré du Good Food d'octobre 08

Pour 4 à 6 personnes environ

environ 1 kg de poires
1 csoupe sucre complet roux (demerara parfait)
QS toutes petites noisettes de beurre + de quoi beurrer le plat
250g framboises (ou mûres dans la version d'origine)
1/2 jus de citron
200g farine
100g beurre bien froid
1 pincée de sel
85g pistaches
100 sucre complet roux (demerara si vous avez)

Lors de mes nombreux essais, j'ai même ajouté des pommes. Aussi des fraises surgelées de cet été. Et utilisé des framboises surgelées, ça marche aussi bien.

Préchauffer le four à 190°C/170°C chaleur tournante/gaz5

Beurrer le plat de cuisson.

Peler les poires, enlever le coeur et les couper en cubes de la taille d'une grosse bouchée. Les placer au fond du plat. Recouvrir de framboises. Saupoudrer de sucre en poudre. Verser un peu partout le jus de citron. Déposer quelques noisettes de beurre à la surface, réparties le plus régulièrement possible.

Mettre dans le bol d'un mixeur la farine, la pincée de sel et le beurre très froid et coupé en petits morceaux, mixer par pulse pour obtenir du sable. Ajouter ensuite le sucre et les pistaches, mixer encore. Si vous faites le crumble à la main, il vous faudra auparavant concasser les pistaches. Arrêter de mixer dès que la consistance de sable incluant des pépites de pistache est atteinte. Répartir la poudre sur les fruits sans chercher à tasser.

Il est possible de congeler le plat à ce moment.

Enfourner dans le four préchauffé pour 40 minutes environ, ajouter 15 minutes si vous l'aviez congelé (ne pas le décongeler avant), le crumble doit être bien doré.