



Crumble mi-figue mi-raisin



L'automne est bien là, et avec la pluie me vient l'envie de confectionner toute sorte de desserts qui réchauffent le corps et l'esprit. J'ai profité de quelques grappes de raisins et des figes récoltées tardivement pour en réaliser un crumble où il suffit d'émietter simplement quelques biscuits pour faire une pâte croustillante.

Ingrédients (pour un moule carré de 15 cm de côté) :

- une dizaine de figes blanches
- une grosse grappe de raisin blanc
- 4 à 5 gros biscuits (j'ai pris des [croquants](#) fait dernièrement)
- 1 pincée de cannelle en poudre
- 30 g de poudre d'amandes

Préparation :

Préchauffer le four Th.6 (180°C).

Laver les fruits, égrener les grappes de raisin. On peut garder la peau et les pépins pour faire au plus rapide.

Couper les figes en deux.

Déposer les fruits dans le plat, saupoudrer de poudre d'amandes et de cannelle.

Émietter grossièrement les biscuits dessus et enfourner directement.

Laisser cuire environ 20 min.

Servir tiède ou froid.

Le 18 Octobre 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/10/18/19346881.html>