

CRUMBLE POMME RHUBARBE et SON DUO DE SAUCE A L'ORANGE

200 gr de pomme épluchée
100 gr de rhubarbe
50 gr de sucre roux + 1 c à soupe
200 gr de farine
100 gr de beurre
100 gr d'amandes hachées

Préchauffer le four à 180° th 6



Eplucher les pommes et les mettre en morceaux dans un plat à gratin, ajouter les tronçons de rhubarbe et répartir une belle cuillère de sucre roux dessus

Mettre la farine, les 50 gr de sucre beurre dans le bol du Thermomix, mixer 10 sec vit 5, ajouter les amandes hachées et mélanger 5 sec sens inverse vit 5

Verser ce crumble sur les fruits et enfourner pour 35 mn de cuisson

SAUCE DOUCE ORANGE CHOCOLAT BLANC

1 orange à jus non traitée
200 gr de crème liquide à 30%
1 c à café bombée de maïzena
200 gr de chocolat blanc
1 passoire fine

Mettre le zeste de l'orange dans le bol et mixer le 5 sec vit 6 racler les parois et recommencer 2 fois

ajouter l'orange épluchée à vif (attention à ne pas mettre de blanc qui donnerait un mauvais goût à la sauce)

mixer 10 sec vit 10

ajouter la crème et la maïzena et programmer 8 mn 100° vit 3

si besoin passer à travers une passoire fine avant de rajouter le chocolat blanc, mélanger bien

SAUCE ORANGE CHOCOLAT NOIR

1 orange à jus non traitée
200 gr de crème liquide à 30%
1 c à café bombée de maïzena
100 gr de chocolat noir à 55%
1 passoire fine

Mettre le zeste de l'orange dans le bol et mixer le 5 sec vit 6 racler les parois et recommencer 2 fois

ajouter l'orange épluchée à vif (attention à ne pas mettre de blanc qui donnerait un mauvais goût à la sauce)

mixer 10 sec vit 10

ajouter la crème et la maïzena et programmer 8 mn 100° vit 3

si besoin passer à travers une passoire fine avant de rajouter le chocolat, mélanger bien