

TRUFFAUT

Les saveurs
du jardin

Barbecues
WEBER

extrait page 8



Crumble aux framboises

Par Jean-Pierre VIGATO en exclusivité pour WEBER

Recette : facile

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 15 à 20 minutes selon
l'importance du plat

Ingédients pour 4 personnes

800 g de framboises

150 g de farine

150 g de poudre d'amandes

150 g de cassonade

150 g de beurre

1 dl de crème

1 dl de coulis de framboises



Jean-Pierre Vigato,
Restaurant Apicius,
Paris 17^e.

- Mélanger la farine avec la poudre d'amandes et la cassonade puis incorporer le beurre pommade à la main (comme pour la semoule du couscous).
- Déposer délicatement les framboises au fond d'un grand moule ou de quatre petits moules individuels.
- Recouvrir les framboises du mélange granuleux et laisser cuire 15 mn au barbecue Weber.
- Servir avec un petit pot de crème crue et un petit pot de coulis de framboises.

Jean-Pierre Vigato nous confie : « Le crumble peut être fait « tutti frutti », c'est à dire avec un mélange de fruits rouges : cassis, myrtilles, groseilles, ... ».