

Crumble aux fraises Ciflorette Label Rouge par Michel Dussau

3 personnes | Préparation : 50 min | Cuisson : 20 min

Ingrédients :

500 g de fraises ciflorette « Label Rouge »
3 feuilles de mélisse

Pour le crumble :
125 g de farine
90 g de sucre roux ou cassonade
100 g de beurre
1 gousse de vanille

Pour le crémeux au citron vert :
25 cl de lait
25 cl de crème
4 jaunes d'œufs
30 g de Maïzena
1 citron vert (zeste)
125 g de sucre
100 g de sucre glace

Préparation :

Préparer la pâte à crumble : Dans un saladier mélanger la farine, le sucre et le beurre coupé en petits morceaux. Malaxer le tout avec les doigts.

Ajouter les graines de la gousse de vanille fendue en deux. Déposer la pâte sur une plaque de cuisson et mettre au four préalablement chauffé à 200 °. Cuire 10 à 12 minutes puis laisser refroidir.

Confection du crémeux au citron vert :
Faire bouillir le lait avec la crème et le zeste de citron vert râpé.
Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent puis ajouter la Maïzena et bien mélanger.

Verser le lait chaud sur cette préparation en remuant sans arrêt.
Remettre dans la casserole et cuire 5 à 8 minutes à feu doux en remuant comme pour une crème pâtissière.
Ôter du feu et débarrasser dans un autre récipient, froid, pour stopper la cuisson.

Tailler les fraises en brunoise régulière. Ajouter les feuilles de mélisse ciselées.

Dresser dans des verrines : 1/3 de crémeux au citron vert puis 1/3 de fraises à la mélisse et pour finir 1/3 de crumble émietté au dernier moment.