



BARRES CRUMBLE AUX POMMES

— Kakis & Amandes Parfumées à la Cannelle —

. Pour 18 petites barres .

(soit un moule carré de 23x23 cm)

Biscuit (Base & Crumble) :

- . Amandes complètes / 150g
- . Poudre d'amande blanche / 50g
- . Farine de riz complète / 100g
- . Farine de sorgho / 50g
- . Sucre de canne complet / 60g
- . Huile de coco vierge / 25g
- . Compote de pommes non sucrée / 100g
- . Grosse pincée de vanille
- . Grosse pincée de sel

Couche Pomme & Kaki :

- . Compote de pommes non sucrée / 250g
- . Kakis très mûrs / 350g de chair (poids final sans la peau)
- . Sucre de canne complet / 40g
- . Fécule de maïs / 30g
- . Cannelle / 1 càc rase

+ un peu de poudre d'amande blanche
en topping

Biscuit (Base) :

- . Versez les amandes dans votre robot mixeur, mixez juste le temps qu'elles soient concassées.
- . Ajoutez tous les ingrédients secs (poudre d'amande, farines, sucre, vanille, sel) et mixez brièvement une deuxième fois.
- . Ajoutez l'huile de coco fondue (elle doit être quasiment liquide), mixez à nouveau juste le temps d'homogénéiser le tout.
- . Ajoutez enfin la compote de pomme et mixez une dernière fois, jusqu'à obtenir une pâte homogène. La pâte est prête ! Elle doit être très grumeleuse et légèrement collante mais rester facile à manipuler sans trop accrocher aux doigts.
- . Séparez la pâte en deux parties :
- . Dans un petit saladier, versez d'abord 150g de pâte – qui vous serviront pour le crumble du dessus.
- . Dans un grand saladier, versez le reste de pâte – soit 400g – qui vous serviront pour la base de biscuit du dessous.
- . Chemisez votre moule avec une feuille de papier cuisson. Cela va grandement faciliter le démoulage (et donc la découpe) de votre gâteau.
- . Versez la plus grosse partie de la pâte (400g) par-dessus. Étalez-la au fond du moule en allant bien jusqu'aux bords. Tassez la pâte au maximum pour obtenir un biscuit dense et compact. Lissez la surface pour avoir une belle épaisseur de biscuit uniforme partout.
- . Préchauffez le four à 180°C (th. 6).

Couche Pomme & Kaki :

- . Récupérez la chair de vos kakis. Lorsqu'ils sont très mûrs (donc proches de la compote), impossible de les peler, il vaut mieux les couper en deux et gratter la chair à la cuillère.
- . Versez la chair de kaki dans votre blender.
- . Ajoutez-y la compote de pommes, la fécule, le sucre et la cannelle.

Suite au verso >



BARRES CRUMBLE AUX POMMES

— Kakis & Amandes Parfumées à la Cannelle —

. Pour 18 petites barres .

(soit un moule carré de 23x23 cm)

Biscuit (Base & Crumble) :

- . Amandes complètes / 150g
- . Poudre d'amande blanche / 50g
- . Farine de riz complète / 100g
- . Farine de sorgho / 50g
- . Sucre de canne complet / 60g
- . Huile de coco vierge / 25g
- . Compote de pommes non sucrée / 100g
- . Grosse pincée de vanille
- . Grosse pincée de sel

Couche Pomme & Kaki :

- . Compote de pommes non sucrée / 250g
- . Kakis très mûrs / 350g de chair (poids final sans la peau)
- . Sucre de canne complet / 40g
- . Féculé de maïs / 30g
- . Cannelle / 1 càc rase

+ un peu de poudre d'amande blanche
en topping

. Mixez le tout jusqu'à obtenir une purée parfaitement lisse et homogène (vérifiez surtout qu'il ne reste aucun grumeau de féculé). Raclez les parois du bol du blender entre temps si nécessaire pour faciliter le mixage.

. Versez ensuite cette préparation dans le moule, par-dessus le biscuit. Étalez et lissez pour obtenir une belle surface homogène jusqu'aux bords.

Biscuit (Crumble) :

. Parsemez la deuxième partie de pâte qu'il vous reste (150g) sur la préparation aux fruits. Allez-y du bout des doigts, en émiettant la pâte, comme pour faire n'importe quel crumble.
. Pour finir, parsemez le tout d'un peu de poudre d'amande blanche.

. Enfourez pour 35 à 40 minutes environ, à mi-hauteur.

. A la sortie du four, ne soyez pas pressé, laissez complètement refroidir votre gâteau avant de le découper en parts. Il se démoulera et se découpera beaucoup plus facilement une fois tiédi et surtout, il sera encore meilleur, tant en terme de goût que de texture !

. Pour la découpe, utilisez un grand couteau d'office (sans dents). Vos petites barres sont prêtes à être dégustées !

