

Les Miams de Ethic Valley – Crumble fruits rouges et pêche jaune à la noix de coco, vanille et gingembre

Temps de préparation et de cuisson : 30 – 40 minutes.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

4 pêches jaunes + 450g de fruits rouges (framboises, fraises, cassis, mûres, groseilles..., selon ce que vous avez à votre disposition) + 80g de beurre mou + 130g de sucre + 80g de farine + 80g de noix de coco râpé + 1 gousse de vanille Ethic Valley + 1cuillère à café de gingembre en poudre Ethic Valley.

Préparation :

Portez à ébullition 10cl d'eau et 50g de sucre avec la gousse de vanille ouverte et coupée en deux. Epluchez et coupez en morceaux les pêches jaunes, nettoyez vos fruits rouges. Arrosez-lez du sirop à la vanille. Réservez au frais. Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Mélangez du bout des doigts le beurre, le reste de sucre, la farine, la noix de coco et la cuillère de gingembre. Vous devez obtenir des miettes. Dans un plat à gratin (ou des ramequins) répartissez votre mélange de fruits à la vanille. Disposez au-dessus votre pâte émiettée. Enfournez 15-20 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Conseil :

Ce dessert est à déguster tiède ou froid. Vous pouvez l'accompagner d'une boule de glace à la vanille ou d'une petite cuillère de crème fraîche.

Bon appétit !!