

4

PORTIONS



La Table des Chefs



Verrine vanille et ananas

Ingrédients

POUDING

- 👑 3 c. à soupe (45 ml) de sucre
- 👑 ¼ tasse (60 ml) de fécule de maïs
- 👑 2 tasses (500 ml) de boisson d'avoine à la vanille

CRUMBLE

- 👑 ¼ tasse (60 ml) de beurre non salé, froid, en dés
- 👑 2 c. à soupe (30 ml) de sucre
- 👑 ½ tasse (125 ml) de farine tout usage
- 🏠 1 pincée de sel

GARNITURE

- 👑 1 conserve de 398 ml d'ananas en morceaux, égouttée

TU AURAS BESOIN DE

- ★ casserole (moyenne)
- ★ cuillère
- ★ ensemble de cuillères à mesurer
- ★ ensemble de tasses à mesurer
- ★ fouet
- ★ maryse
- ★ ouvre-boîte
- ★ papier parchemin (ou papier d'aluminium)
- ★ plaque à cuisson
- ★ tamis (facultatif)
- ★ 4 verrines ou petits bols

suite de la recette

Méthode

- 1 Préchauffer le four à 350°F.

POUDING

- 2 Mélanger le sucre et la fécule dans une casserole moyenne.
- 3 Verser une petite quantité de la boisson d'avoine (environ 2 à 3 c. à soupe) et mélanger à l'aide d'une cuillère pour que la texture soit bien lisse. Cette étape permet d'éviter les grumeaux.
- 4 Verser le restant de la boisson d'avoine dans la casserole en fouettant.
- 5 Amener à ébullition à feu moyen-élevé en fouettant continuellement.
- 6 Cuire quelques minutes ou jusqu'à épaississement. Retirer du feu.
- 7 Si le pouding contient des grumeaux, il est possible de le passer au tamis.
- 8 Séparer le pouding dans 4 verrines ou petits bols de service à l'aide d'une maryse. Réfrigérer.

CRUMBLE

- 9 Mettre tous les ingrédients sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- 10 Mélanger avec les doigts jusqu'à ce que le mélange soit grumeleux.
- 11 Répartir le crumble sur la plaque de cuisson en pressant légèrement pour former des petits morceaux d'environ 1 c. à soupe.
- 12 Cuire au four pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que le crumble soit légèrement doré, en brassant après 10 minutes, puis toutes les 5 minutes. Laisser tempérer.

MONTAGE

- 13 Déposer quelques morceaux d'ananas sur chaque verrine suivi d'une cuillère de crumble. Servir.