

Crumble myrtille et chèvre frais

Pour 4 personnes

Préparation 1 h 30 min

Préparation

Crumble

- Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte homogène.
- Réserver une heure au réfrigérateur et râper grossièrement la pâte à crumble sur une plaque munie d'un papier sulfurisé.
- Cuire au four à 180°C pendant 15 minutes puis réserver.

Confit de myrtille

- Dans une casserole, faire chauffer le miel jusqu'à l'obtention d'une coloration blonde, ajouter les myrtilles et le jus de citron. Laisser cuire à feu doux pendant 45 minutes. Hors du feu ajouter un râpé de citron vert.

DRESSAGE

- Dans un bol, déposer le confit de myrtille, ajouter les morceaux de crumble, quelques dés de chèvre et un râpé de citron vert .

Ingrédients

Crumble

- 60 g de sucre glace
- 60 g de beurre
- 75 g de poudre d'amande
- 50 g de farine
- 75 g de dés de chèvre Président Professionnel

Confit de myrtille

- 150 g de myrtille
- 1 CS de miel
- 1 jus de citron vert
- 1 râpé de citron vert

Finition

- 50 g de dés de chèvre Président Professionnel