

## À TABLE !

# *Crumble aux noix, pommes-poires en chutney, mousse au Bleu d'Auvergne et glace au miel*

Préparation : 1 heure  
Réfrigération de la glace : 2 heures

Pour 4 personnes :

**Crumble :** 180 g de farine,  
100 g de beurre, 150 g de  
sucre, 90 g de noix.

**Chutney :** 300 g de pom-  
mes golden, 200 g de poires  
William, 300 g de vinaigre  
de cidre, 200 g de casson-  
nade, c. à s. de cannelle,  
muscade, poivre

**Mousse :** 150 g de crème,  
75 g de chocolat blanc, 60 g  
de Bleu d'Auvergne, 350 g  
de crème fouettée, 1 feuille  
1/2 de gélatine ramollie  
dans l'eau

**Glace :** 125 g de lait, 125  
g de crème, 60 g de jaunes,  
60 g de miel

**Faire le crumble :** ramolir  
le beurre et incorporer aux  
autres éléments. Étaler sur  
une plaque et cuire jusqu'à  
obtenir une coloration dorée.  
Laisser refroidir et émietter.

**Pour le chutney :** éplucher  
les fruits et les tailler en dés.  
Les sauter au beurre, ajou-  
ter la cassonade et faire  
caraméliser. Déglacer au  
vinaigre, puis réduire et  
débarrasser.

**Pour confectionner la  
mousse,** faire bouillir les



150 g de crème et les ver-  
ser sur le chocolat et le bleu  
d'Auvergne.

Dissoudre la gélatine  
dans ce mélange encore  
chaud. Refroidir et incorpo-  
rer la crème fouettée.

Réaliser la glace en fai-  
sant une anglaise avec le  
lait, les jaunes et le miel.  
Refroidir et incorporer la  
crème. Turbiner.

**Dresser en mettant une  
couche de chutney, une cou-  
che de crumble, la mousse  
puis encore une couche de  
crumble et finir avec une  
quenelle de glace.**

Recette de François Adamski  
(\* Michelin), Restaurant Le Gabriel  
10 place de la Bourse à Bordeaux  
(33) pour les fromages d'Auvergne  
AOP  
Photo Amélie ROCHE