

Crumble de figues fraîche au miel et White Stilton PDO Hartington



Informations

Personnes : 4
Préparation : 30 min.
Cuisson : 30 min.

Ingrédients

Pour la couche de fruits

- 500 g de figues fraîches
- 80 g de miel de châtaigner
- Le jus d'un citron

Pour la pâte à crumble

- 50 g de White Stilton PDO Hartington
- 100 g de farine
- 50 g de beurre froid, coupé en petits cubes
- 50 g de flocons d'avoine
- 50 g de sucre brun

Étapes de la préparation



1. Préchauffez votre four à 180°C.
2. Dans un bol, mélangez les figes préalablement découpées en deux avec le miel et le jus de citron. Répartissez-les uniformément au fond d'un plat de cuisson.
3. Dans un autre bol, préparez le crumble en mélangeant la farine, le beurre, les flocons d'avoine, le sucre brun et le White Stilton. Vous pouvez utiliser vos mains pour malaxer le mélange jusqu'à ce qu'il ressemble à une grossière chapelure.
4. Saupoudrez le crumble sur les figes dans le plat de cuisson.
5. Placez le plat au four et faites cuire pendant environ 30 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus du crumble soit doré et que les figes soient tendres.
6. Retirez le crumble du four et laissez-le refroidir pendant quelques minutes avant de servir.

? **Astuce** : Servez le crumble de figes avec une cuillerée de crème fraîche. Cette recette offre une combinaison délicieuse de la douceur des figes fraîches, du miel, du croquant du crumble et de la richesse du White Stilton. C'est une façon délicieuse de profiter des saveurs automnales.