

gout d'automne

Il est temps de savourer ces plaisirs sucrés de saison.

Crumble aux coings et aux pommes

Préparation: 30 min. **Cuisson:** 1 h 05. **Pour 4 personnes**

► 2 coings ► 4 pommes ► 1 citron non traité ► 100 g de beurre ► 100 g de sucre en poudre
► 100 g de farine ► 20 cl de sirop de sucre de canne ► 1 gousse de vanille

► Versez le sirop de sucre de canne dans une casserole, ajoutez 75 cl d'eau, le jus et le zeste du citron, la gousse de vanille fendue en 2. Amenez doucement à ébullition, laissez bouillir 10 min à petits bouillons.

► Pelez les coings, coupez-les en morceaux, éliminez les cœurs et les pépins. Plongez-les au fur et à mesure dans le sirop. Laissez-les pocher 20 min puis égouttez-les et égongez-les avec soin sur du papier absorbant.

► Pelez les pommes, coupez-les en 4, épépinez-les. Plongez-les pendant

5 min dans le même sirop que les coings, égouttez-les et égongez-les. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

► Versez la farine dans un saladier, ajoutez le beurre froid coupé en très petits dés. Travaillez du bout des doigts comme pour une pâte à tarte. Ajoutez le sucre, mélangez rapidement à la fourchette.

► Rangez les fruits dans un plat à gratin, couvrez-les de la pâte à crumble et enfournez de 25 à 30 min, suivant la couleur. Dégustez chaud ou tiède.

Tians de fruits d'automne au miel

Préparation: 20 min. **Cuisson:** 20 min.
Pour 4 personnes

► 1 grappe de raisins blancs
► 6 prunes rouges ► 6 figues fraîches
► 1 orange ► 4 c. à soupe de miel
► 1 sachet de sucre vanillé ► 20 g de beurre

► Égrenez le raisin, coupez en 2 les grains les plus gros. Fendez les prunes en 2 pour éliminer les noyaux, puis coupez-les en tranches. Coupez les figues en quartiers.

► Beurrez généreusement de petits plats à four. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Pressez l'orange pour en recueillir le jus et faites-le chauffer. Ajoutez le miel, mélangez pour bien le dissoudre.

► Rangez les fruits dans les plats en couches superposées. Répartissez le jus d'orange et saupoudrez la surface de sucre vanillé. Enfourez pour 20 min.

► Servez ces petits tians tièdes, accompagnés de tranches de brioche toastées ou encore de boules de crème glacée au caramel.