

CRUMBLE MELON & BASILIC



Temps de préparation: 4mn - Temps de cuisson: 25mn - Nombre de portions: 10

Ingrédients:

- 4 -6 Feuilles de basilic
- 1cs Jus de citron vert
- 1 Melon Charentais
- 200g Beurre mou
- 100g Amande effilée
- 3 Oeufs
- 1 pincée Sel
- 250g Farine
- 1cc Levure chimique
- 250g + 2cs pour le mélange Sucre

Préparation:

- Préchauffer le four à 180° Beurrer un moule carrée env 24cm. Ou rond de 26cm
-
- Couper les feuilles de basilic les transvaser dans un grand récipient. Ajouter le jus de citron vert et le sucre.
- A l'aide d'une cuillère parisienne former les petites billes de melon puis les placer dans le récipient. Mélanger et réserver couvert d'un papier transparent au frigo.
- Mettre 50g de beurre dans le bol puis faire fondre 4 minute/ 50°/ vitesse 2 et transvaser dans dans un autre récipient. Y ajouter les amandes effilées et 100g de sucre. Mélanger et réserver.
- Détacher le reste de la chair du melon environ 150g, la mettre dans le bol et mixer 15 sec/vitesse 7.
- Ajouter 150g de beurre, 150g de sucre, les œufs, le sel, la farine et la poudre à lever. Mélanger 30 sec / vitesse 7.
- Verser la pâte dans le moule puis répartir par dessus la masse aux amandes.
- Placer environ 25 minutes au four à 180° au milieu du four. Retirer et laisser refroidir sur une grille. Répartir les billes de melon par dessus et servir.