

Compote de quetsches chaude et son crumble aux Läckerli

Pour 4 personnes



RECETTE

80 g de liqueur de quetsches
env. 8 g Maïzena
100 g de Basler Läckerli Original
40 g de beurre mou
20 g de sucre
25 g de farine
400 g de quetsches
2 gobelets de glace aux caramels à la crème de 150 g chacun

PRÉPARATION

- 1 Mélanger la liqueur et la Maïzena dans une petite poêle et porter à ébullition. Laisser refroidir.
- 2 Moudre finement les Läckerli dans le robot ménager. Mélanger le beurre et le sucre. Ajouter les Läckerli et la farine puis bien mélanger le tout jusqu'à l'obtention de gros grumeaux.
- 3 Couper les quetsches en deux, les dénoyauter puis les couper en dés. Répartir les quetsches dans 4 ramequins à gratin. Parsemer de crumble aux Läckerli. Faire cuire les quetsches et le crumble dans le four préchauffé à 200 degrés pendant 20 minutes.
- 4 Démouler la glace du gobelet et la couper en 4 parts égales.
- 5 Dresser la glace et la compote de quetsches sur une assiette.
- 6 Napper joliment de sauce de liqueur (cf. point 1).