

zeste

Croustade aux bleuets sur BBQ

par [STEVEN RAICHLEN](#)

Quantité : **8 portions** (1) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **55 min**

Préparation **15 min**

Cuisson **40 min**



PUBLICITÉ

Ingrédients

1500 ml (6 tasses) de bleuets (3 pintes américaines)

125 ml (1/2 tasse) de sucre (au goût)

65 ml (1/4 tasse) de farine tout usage

5 ml (1 c. à thé) de zeste de citron

30 ml (2 c. à soupe) de jus de citron

CRUMBLE

150 ml (2/3 tasse) de biscuits au gingembre grossièrement émiettés

125 ml (1/2 tasse) de farine tout usage

125 ml (1/2 tasse) de cassonade

1 pincée de sel

90 ml (6 c. à soupe) de beurre froid non salé, en morceaux d'environ 3 cm (1 po)

SERVICE

1 L (4 tasses) de crème glacée à la vanille

ACCESSOIRES

Lèchefrites en aluminium de 20 x 25 cm (8 x 10 po) ou oêle en fonte de 9 po

250 ml (1 tasse) de copeaux de bois, trempés 1 h dans l'eau et éponnés

Préparation

1. Laver les bleuets à l'eau froide. Mettre les bleuets dans un grand bol à mélanger. Ajouter la farine, le sucre, le zeste et le jus de citron. Mélanger doucement. Verser le mélange de bleuets sur la lèchefrite vaporisée d'huile.
2. Pour préparer la garniture, mettre les biscuits, la cassonade et la farine dans un robot culinaire muni de lames en métal. Actionner jusqu'à l'obtention d'une poudre granuleuse. Ajouter le beurre et le sel et donner des impulsions jusqu'à ce que le mélange soit friable et granuleux. Verser la garniture sur le mélange de bleuets.
3. Préparer le gril pour une cuisson indirecte et préchauffer à chaleur moyenne-élevée. Avec un gril au charbon, ajouter les copeaux de bois sur le charbon. Avec un gril au gaz, placer les copeaux de bois dans un fumoir. Chauffer à la température jusqu'à ce qu'il y ait de la fumée, puis diminuer à chaleur moyenne-élevée.
4. Quand le gril est prêt, placer la lèchefrite au centre de la grille, loin de la chaleur et couvrir. Cuire jusqu'à ce que le mélange de bleuets bouillonne et que la garniture devienne dorée, environ 40 min. Servir chaud ou froid avec de la crème glacée à la vanille.

CRÈME GLACÉE FUMÉE :

1. Pour faire de la crème glacée fumée, préparer votre barbecue pour une cuisson indirecte, préchauffer à température moyenne-élevée (400 °F - 204 °C). Placer le litre de crème glacée dans un bol peu profond placé au-dessus d'un large panier rempli de glace résistant à la chaleur (garder ce dernier dans le congélateur jusqu'à ce que vous soyez prêt à fumer la crème glacée). Au moment de fumer la crème glacée, placer le bol contenant la crème glacée, toujours au-dessus du panier de glace, sur le gril. Ajouter 500 ml (2 tasses) de copeaux de bois non trempés sur les braises. Couvrir et laisser fumer de 3 à 5 minutes jusqu'à ce qu'il y ait une légère coloration sur la crème glacée.

PUBLICITÉ

