

LE CRUMBLE AUX POMMES

Pour la base :

8 Belles pommes
1 cuillère à soupe de cannelle
2 cuillères à soupe de sucre en poudre

Pour la pâte à crumble :

120g de beurre doux
150g de farine
120g de farine



LE CRUMBLE AUX POMMES

Pour les pommes :

Laver, équeuter, dénoyauter et éplucher les pommes. Puis les couper en petits cubes.

Dans une grande casserole, et à feu moyen, faire fondre un carré de beurre doux dans 3 cuillères à soupes d'eau.

Ajouter les cubes de pommes coupées et saupoudrer de cassonade et de cannelle (environ 2 cuillères à soupe).

Mélanger régulièrement jusqu'à obtention d'une compote.

Verser la compotée dans un plat à gâteau et réserver à température ambiante.

Attention, les pommes réduisent considérablement lors de leur cuisson, si votre plat est assez grand, pensez à prendre plus de pommes.

Pour la pâte à crumble :

Mélanger avec les mains, le beurre coupé en très petits morceaux avec le sucre et la farine pour former un mélange granuleux.

Une fois la pâte granuleuse, la verser et l'étaler sur la compotée de pommes et enfourner à four moyen Thermostat 6 (180°) à chaleur tournante pendant environ 35 minutes.

La pâte est cuite lorsque le « sable » semble doré.

Sortir du four et laisser refroidir à température ambiante.


Servir tiède.






LE CRUMBLE AUX POMMES

Mes conseils :



On peut préparer un crumble avec toute sorte de fruits par exemple : fruits rouges, mangues/passion, figues, poires, abricots, mirabelles etc.

Pour les plus gourmands, les crumbles aux pommes sont aussi très bons avec moins de cannelle et des pépites de chocolat !



Le crumble se sert encore tiède et accompagné de crème anglaise, de crème fraîche, de chantilly ou de glace.

Pour le crumble aux pommes, si vous aimez l'acidité, vous pouvez prendre des Granny Smith ou tout simplement verser le jus d'un citron vert dans votre compotée de pommes.

