

CRUMBLE AUX POMMES



Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

Pour la pâte à crumble :

- 150g de farine
- 100g de beurre
- 80g de cassonade
- 50g de poudre d'amande

Pour la préparation aux pommes :

- 6 pommes Pink Lady®
- 40g de sucre
- 40 g de beurre
- Cannelle

Préparation :

1. Faire préchauffer le four à 210° (Thermostat 7), sortir le beurre pour qu'il ramollisse un peu.
2. Après avoir lavé les pommes, les éplucher et les couper en dés. Mettre les dés de pommes dans un saladier rempli d'eau et de citron, cela évite l'oxydation des pommes.
3. Dans une poêle, faire fondre le beurre puis y ajouter les pommes après les avoir égouttées. Ajouter le sucre et la cannelle et mélanger. Mettre sur feu moyen et faire cuire pendant 15/20 min en mélangeant de temps en temps.
4. Une fois les pommes fondantes, le mettre dans un plat à gratin
5. Dans un saladier, mélanger avec les mains le sucre, la farine, la poudre d'amande et le beurre coupé en morceau. Le but est d'en faire un sablé émietté. Disposer cette préparation sur le dessus des pommes et les recouvrir complètement.
6. Faire cuire pendant 30 min à 210°