

CRUMBLE AUX POMMES



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

Pour la pâte à crumble :

- Farine blanche 100g
- Sucre blanc 100g
- Beurre doux ou 1/2 sel 75g
- 1/2 gousse de vanille ou 1/2 càc de cannelle moulue

Pour les pommes caramélisées :

- 6 à 8 pommes
- Beurre doux ou 1/2 sel 20g
- Sucre blanc 50g

Préparation : 20 minutes | Repos au frais : 30 minutes
Cuisson : 1 heure | Pour 8 personnes

- 1. Préparer la pâte à crumble.** Dans un saladier (ou au robot), mélanger la farine, le beurre en petits dés, le sucre en poudre, les grains de vanille ou la cannelle pour obtenir une pâte sableuse.
2. Former un pàton, l'envelopper dans du film plastique et le laisser reposer au frais 30 minutes
3. Éplucher les pommes : enlever la peau et le trognon et couper chaque pomme en 8 quartiers.
4. Dans une poêle anti-adhésive : faire fondre le beurre sur feu moyen.
- 5. Préparer les pommes caramélisées.** Déposer les quartiers de pommes dans la poêle et les faire revenir 10 minutes. Puis ajouter le sucre en 5 fois : les pommes doivent caraméliser petit à petit. Cette étape prend environ 20 à 30 minutes.
6. Préchauffer le four à 180°C. Dans un plat allant au four : déposer dans le fond les pommes caramélisées et émietter avec vos mains la pâte à crumble par-dessus.
7. Enfourner environ 25 minutes puis laisser reposer avant de déguster.



@Recettes100faim.fr