

Ingrédients

6 belles pommes
10g + 60g de beurre
Farine
5 c. à soupe de sucre
1 c. à thé de cannelle
Une bonne poignée de noix (facultatif)

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes

Nombre de portion : 4

Préparation

Peler les pommes et les couper en fines lamelles.

Les faire revenir dans une poêle avec 10g de beurre et les caraméliser avec 2 cuillère à soupe de sucre.

Couper le beurre ramolli en petits morceaux et malaxer avec le sucre restant, ainsi que la cannelle et la farine (commencer avec deux ou trois cuillère à soupe et ajouter au fur et à mesure jusqu'à obtenir un mélange sableux).

Étendre les pommes dans un moule beurré et fariné.

Recouvrir de noix en morceaux et du mélange sableux.

Mettre au four à 180° C pendant 30 minutes, jusqu'à ce que la croûte du Crumble ait cuit et soit dorée.

On peut servir avec une sauce aux fruits ou à la vanille.



Crumble aux
pommes

VALMONT

Depuis 1958