

Recette : CRUMBLE AUX POMMES !

Desserts



CRUMBLE AUX POMMES !

INGRÉDIENTS

1,5 kilogramme de pommes (reinette de préférence)
2 cuillères à soupe de raisins secs (facultatifs)
1/2 cuillère à café de cannelle en poudre
90 grammes de beurre + 25 grammes pour le moule
125 grammes de farine
80 grammes de sucre en poudre
1 pincée de sel

PRÉPARATION

1. Préparer la pâte à crumble : couper le beurre en morceaux dans un saladier et laisser-le ramollir à température ambiante.
2. Ajouter la farine, le sucre en poudre et le sel.
3. Mélanger du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'un pâte granuleuse ressemblant à du sable.
4. Beurrer largement un plat à gratin.
5. Éplucher les pommes, couper-les en quatre, retirer le cœur et les pépins.
6. Recouper les pommes en dés, puis ranger-les dans le plat beurré.
7. Ajouter les raisins (facultatif).
8. Saupoudrer de cannelle, puis recouvrir les fruits de la pâte.

Un Conseil pour les plus gourmands ?

Servir très chaud dans le plat de cuisson, avec un bol de crème fraîche.



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 45 minutes



C'est à vous de jouer !

Environ 45 minutes
150°C

N'oublier pas de préchauffer votre four !