

Crumble aux pommes

Recette notée 4.6/5 - proposée par masou

Préparé

Végétarien

Recettes au four



Personnes

6

Très facile

Bon marché

Ingrédients

- 1 kg de pomme
- 150 g de farine
- 75 g de beurre + une noisette pour beurrer le plat
- 250 g de sucre semoule
- 1 cuillère à café rase de cannelle en poudre
- l de glace vanille

Préparation

TEMPS TOTAL : 45 MIN



20 min

Cuisson : 25 min

- 1 Préchauffer votre four à thermostat 8.
- 2 Eplucher, épépiner et couper les pommes en gros morceaux. Les faire réduire à feu fort 2 mn avec une cuillerée à soupe d'eau puis maintenir la cuisson à feu doux pendant 7 à 8 mn.
- 3 Ecraser les derniers gros morceaux de pommes à la fourchette. Mélanger les pommes avec 125 g de sucre et 1/2 cuillère à café de cannelle. Verser ce mélange dans un plat à gratin beurré.
- 4 Travailler énergiquement le beurre. Incorporer le reste du sucre et de la cannelle, ainsi que les 150 g de farine, puis travailler le tout avec les doigts afin d'obtenir un sable grossier.
- 5 Répartir sur la compote et cuire au four 25 mn (grille centrale).

Note de l'auteur

C'est une gourmandise! Servez-le chaud avec une grosse cuillerée de glace à la vanille et vous m'en direz des nouvelles! Bonne gourmandise!

J'ajoute mon grain de sel