RECETTE

Crumble aux pommes



TUTORAT RENNAIS

Dessert

SNACK

Préparation: 10 min
Cuisson: 20 min

≈ **3,60€** (2-3 portions)

Ingrédients :

- 50 g de cerneaux de noix,
- 60 g de farine,
- 40 g de sucre cassonade / sucre roux,
- 60 g de beurre demi-sel,
- 2 pommes.

Matériel :

- 1 four,
- 1 saladier,
- 1 cuillère à soupe,
- 1 couteau,
- Ramequins / 1 plat allant au four.



Préparation :

1. Préchauffez le four à 180°C
2. Coupez les cerneaux de noix en petits morceaux et versez-les dans un saladier.
3. Ajoutez la farine et le sucre cassonade et mélangez.
4. Ajoutez le beurre pommade, et pétrissez avec vos mains jusqu'à l'obtention d'une texture sableuse.
5. Coupez les pommes en cubes.
6. Versez vos pommes dans un plat ou des ramequins individuels préalablement beurrés, et égalisez la hauteur de celles-ci avec une cuillère à soupe.
7. Ajoutez la pâte à crumble généreusement par dessus.
8. Enfournez 20 minutes à 180°C.

Variante : Ajoutez un peu de cannelle en poudre avec vos pommes ou même dans la pâte à crumble !