



# CRUMBLE

## Pralines et Pommes

Temps préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 30 mn

Ingrédients : pour 2 personnes

- 2 petites pommes fondantes (chanteclerc, golden)
- 40g de beurre froid
- 40g de farine
- 40g de sucre
- 40g de pralines roses

Matériel : 2 moules en porcelaine ou en verre

### PREPARATION

Préchauffer le four Th 6 / 180°C.

1 – Préparer la pâte à crumble : malaxer rapidement du bout des doigts pour obtenir une pâte sableuse, le beurre, la farine, le sucre et les pralines roses concassées. Mettre au frais.

2 - Eplucher et tailler en petits cubes les pommes.

3 – Beurrer les ramequins. Déposer les pommes et étaler sur le dessus la pâte à crumble.

### CUISSON

Mettre au four Th 6 / 180°C pour 30 mn à chaleur tournante, jusqu'à ce que la surface soit joliment colorée.