



Crumble de Pommes aux épices

Temps préparation : 30 mn

Temps cuisson : 10 mn

Ingrédients : 4 personnes

- 6 pommes « Reine des Reinettes »
- 50g de sucre fin
- 1 c.à soupe de sucre vanillé

pour le crumble :

- 50g de poudre d'amande
- 50g de sucre fin
- 1 c.à café d'épices « mélange pour pain d'épices »
- 100g de beurre froid

PREPARATION

1 – Préparer la compotée de pommes : les éplucher et découper en morceaux. Les mettre à cuire dans une casserole à feu doux avec le sucre fin et le sucre vanillé, pour environ 20 à 30 mn. Les pommes doivent être fondantes et la compotée un peu sèche.

2 – Pendant la cuisson des pommes, préparer le crumble : mélanger tous les ingrédients sablant avec les mains. On obtient alors une préparation de pâte « sableuse ». *Ne pas trop affiner la préparation.*

3 – Préchauffer le four Th 6 / 180°C. Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, étaler la préparation sablée. Mettre en cuisson pendant 10 mn.

CUISSON

Mettre en cuisson pour 10 mn.

FINITION

Au moment de servir, disposer la compotée dans des ramequins et parsemer de crumble parfumé. Bon appétit !