



TEMPS DE
PRÉPARATION
30MIN



TEMPS DE
CUISSON
30MIN



NOMBRE
DE PARTS
4 PERS.



CRUMBLE AUX POMMES



INGRÉDIENTS

POMMES

5 pommes
40g beurre

CRUMBLE

100g beurre
100g farine
60g poudre d'amande
40g Canderel® Spécial Pâtisserie
1 citron bio
1 gousse de vanille (optionnel)

Préchauffer le four à 180°C

Préparer les pommes

Épluchez et épépinez les pommes puis coupez-les grossièrement. Faites fondre le beurre pendant 10 minutes à feu moyen avec un peu de Canderel® Spécial Pâtisserie.

Astuce : Vous pouvez ajouter au mélange un zeste de citron et une gousse de vanille.

Poêlez les pommes dès que le beurre est fondu. Mettez l'ensemble de côté.

Réaliser le crumble

Mélangez le beurre, la farine, la poudre d'amande, le Canderel® Spécial Pâtisserie ainsi qu'un zeste de citron jusqu'à obtention d'une pâte sableuse.

Dans des ramequins ou un grand plat, disposez les pommes et ajoutez le crumble.

Astuce : Si vous n'avez pas de poudre d'amande, vous pouvez la remplacer par de la poudre de noisette ou mixer des amandes entières afin d'obtenir une poudre légère.

Cuisson

Enfournez à 180°C durant 30 minutes.