


Crumble aux pommes

Le crumble aux pommes, un grand classique, délicieusement régressif... Pour finir un repas sur une note acidulée. Encore plus gourmand accompagné de glace à la vanille.

environ 6 portions

   Débutant

 up to 20 Min.



Ingrédients:

Ingrédients:

environ 350 - 400 gr. de pommes
150 gr. de compote de pommes
1 gr. de cannelle moulue
1 sachet de Sucre Vanillé Bourbon Dr.Oetker

Pour le crumble:

80 gr. de farine de blé
80 gr. de beurre
80 gr. de noisettes en poudre
70 gr. de sucre

Et aussi:

1 sachet de Sucre Vanillé Dr.Oetker

- 1 Beurrez le plat à gratin ou les ramequins. Préchauffez le four.

Four électrique : 190 °C

Four à chaleur tournante : 170 °C

- 2 Epluchez, épépinez les pommes puis coupez-les en cubes. Ajoutez le sucre vanillé, la cannelle et mélangez-les à la compote.
- 3 Répartissez le mélange dans les ramequins ou dans le plat.
- 4 Placez tous les ingrédients pour le crumble dans un récipient. Malaxez-les du bout des doigts jusqu'à obtention d'une pâte grumeleuse de la consistance souhaitée.
- 5 Parsemez le crumble sur les pommes, saupoudrez de sucre vanillé. Placez au four et faites cuire :

Position de la grille : Milieu