



CRUMBLE AUX POMMES CRUMBLER

INGRÉDIENTS

- 60 g de chapelure fine toastée
- 140 g de farine
- 150g de sucre
- 100g de beurre
- 3 pommes

PRÉPARATION

- 1 - A l'aide du petit tamis du Crumbler, réalisez votre chapelure fine à partir de pain préalablement toasté
- 2 - Coupez les pommes épluchées en dés
- 3 - Faites les fondre dans une poêle légèrement beurrée
- 4 - Pour que les pommes fondues épousent bien le moule, vous pouvez les mixer (optionnel)
- 5 - Mélangez à la main la farine, la chapelure, le sucre et le beurre mou en morceau jusqu'à obtenir une texture sablée homogène
- 6 - Dans des moules, répartissez les pommes
- 7 - Emiettez le crumble par-dessus
- 8 - Faites cuire 25 min à 180°C

VARIANTE CHAPELURE EPAISSE

Avec cette variante, le rendu visuel et gustatif sera très différent, plus croustillant et moins sablé. Remplacez la chapelure fine et la farine (soit 200g en tout) par 200g de chapelure épaisse (pas d'ajout de farine) issue de pain mou ou de viennoiseries (broyage avec le gros tamis du Crumbler). Le reste de la recette est identique.



CONSEILS :

- Si dégustation sur place, ajoutez 1 cc de crème fraîche sur le crumble et/ou une boule de glace vanille, et servir le crumble encore tiède
- Avant d'ajouter les pommes, vous pouvez saupoudrer un peu de sucre, pour caraméliser un peu les pommes dans le fond
- Pour plus de gourmandises, vous pouvez verser sur les pommes un mélange de 50 g de beurre fondu + 50 g de sucre

Une recette proposée par



Crumbler



www.crumbler.fr

Document protégé non diffusable réservé à la clientèle d'Explicéat