



DÉFI ALIMENTATION



CRUMBLE AUX POMMES



8 personnes



25' préparation et 35' cuisson



Coût* : 2,75 €
soit 0,35 €/pers

LES INGRÉDIENTS

- 1 kg de pommes
- 150 g de farine
- 100 g de sucre
- 120 g de beurre

LES ATOUTS DE LA RECETTE

Permet de consommer des fruits et d'utiliser des fruits trop mûrs ou abîmés

LA PRÉPARATION

Sortir le beurre du frigo et le couper en petits morceaux. Le laisser **ramollir** à température ambiante pendant le reste de la recette. **Préchauffer** le four à 190°C.

Éplucher les pommes, les épépiner et les **couper** en morceaux homogènes.

Dans une casserole, faire **fondre** un peu de beurre et **ajouter** les morceaux de pomme. Les **cuire** à feu doux 10 minutes environ pour que les pommes commencent à perdre leur eau. Les verser dans un plat à gratin.

Préparer la pâte à crumble : dans un saladier, **mélanger** la farine et le sucre, puis **ajouter** le beurre ramolli. **Travailler** le mélange du bout des doigts pour émietter la farine et le sucre dans un sable homogène. **Étaler** la pâte à crumble sur l'ensemble des pommes sur toute la surface du plat.

Enfourner environ 35 min jusqu'à ce que le crumble soit bien doré. Servir tiède.

LES VARIANTES

Variante 1 : pour changer des pommes, pensez aux poires, aux figues, etc.

Variante 2 : remplacez la farine par des flocons d'avoine. Mettre 100 g de flocon au lieu de 150g de farine.

(*) le coût de la recette est indicatif et susceptible d'évoluer en fonction des lieux d'achats et du contexte