

Crumble aux Pommes & aux Fruits Rouges

Pour réaliser cette recette, il vous faut...

- Pour 6 verrines -
- 6 pommes Golden
- 250 grammes de fruits rouges
- 75 grammes de sucre semoule
- 120 grammes de sucre roux
- 60 grammes de beurre
- 1 jus de citron

- => Pour la pâte à crumble
- 50 grammes de farine
- 50 grammes de sucre roux
- 50 grammes de poudre d'amandes
- 60 grammes de beurre mou
- 1 demi cuillère à café de cannelle

Go !

- * Faire fondre le beurre et le sucre roux et ajouter les pommes épluchées et coupées en gros cubes. Cuire à feu doux sous un couvercle pendant 15 minutes. Vider la compotée de pommes dans un saladier et la réserver au réfrigérateur.
- * Pour former la pâte à crumble, incorporer tous les ingrédients et le beurre mou. Sabler la pâte du bout des doigts sans la pétrir, puis placer au frais pendant 15 minutes.
 - * Préchauffer le four thermostat 6 (180°).
- * Verser dans une casserole le sucre semoule, les fruits rouges et le jus de citron. Laisser cuire à feu doux quelques minutes.
- * Cuire la pâte à crumble sur une plaque à pâtisserie jusqu'à coloration (15 à 20 minutes environ).
- * Pour monter les verrines, alterner les couches de pommes et de fruits rouges. Finir en recouvrant de miettes de crumble.

