

CRUMBLE AUX POMMES DANTAN



Préparation : 15 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 20 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 6 personnes

- 600 g de pommes - type Pink Lady® ou gala - 30 g de sucre roux - 100 ml d'eau - 2 c.s. de miel -
CRUMBLE SUCRE : - 100 g de beurre mou - 40 g d'amandes effilées - 100 g de farine - 50 g de sucre muscovado ou de cassonade

1. Commencez par préparer la pâte à CRUMBLE SUCRÉ : Préchauffez le four à 180°C (th.6). Mettez tous les ingrédients dans la cuve, le beurre en dernier. Lancez le programme EXPERT, 10 secondes/vitesse 13 (sans chauffer), rabattez et remixez 10 secondes au besoin. Déposez cette préparation sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez pour 10 minutes de cuisson.

2. Pendant qu'elle cuit, épluchez les pommes, ôtez le trognon et les pépins puis coupez-les en gros dés et placez-les dans la cuve avec le sucre roux et le miel et l'eau.

3. Lancez le programme EXPERT pour 10 minutes/vitesse 2 A /100°C.

4. Une fois les pommes cuites, placez-les dans des coupelles et recouvrez-les de crumble sucré. Servez tiède ou froid.

Cook Expert ■

