

CRUMBLE POMME KIWI



Préparation : 20 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 30 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4-6 personnes

- 100 g de farine - 80 g de sucre semoule - 3 kiwis - 1 c.c de cannelle - 100 g de beurre - 4 pommes - 1 sachet de sucre vanillé

1. Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
2. Lavez et épluchez les pommes et les kiwis. Dans la midi cuve munie du disque éminceur 2 mm, émincez les pommes et la moitié des kiwis. Disposez-les dans un plat beurré.
3. Dans la mini cuve, mixez l'autre moitié des kiwis.
4. Disposez dans le plat les émincés de pommes et de kiwis. Recouvrez le tout du coulis de kiwis.
5. Dans la cuve munie du couteau métal, mettez le beurre, le sucre, le sucre vanillé, la cannelle, la farine. Donnez 3/4 pulsions.
6. Répartissez la pâte friable ainsi obtenue sur les fruits pour les recouvrir.
7. Glissez au four pendant 30 minutes.
8. Servez chaud.

Astuce du chef :

Pour plus de gourmandise ajoutez des pépites de chocolat. Délicieux avec de la crème fraîche liquide ou de

la glace vanille.

Compact 3200 XL ■

CS 4200 XL ■

CS 5200 XL ■

CS 5200 XL Premium ■

Pâtissier Multifonction Premium ■