



Les papilles d' **Udibri**

CRUMBLE AUX POMMES



Temps de préparation
15 min



Temps de cuisson
20 min



Portions
4 personnes



Difficulté
Facile



Type de plat
Crumble



Type de recette
Dessert/Pâtisserie

Ingrédients

Pour un moule de 20cm :

- 4 pommes
- Jus de citron
- Zeste de citron
- Cannelle en poudre
- 1/2 gousse de vanille
- 50g de farine
- 50g de poudre d'amande
- 50g de beurre
- 25g de sucre de canne
- Noix de pécan concassés



Instructions

- Préparez la pâte à crumble en mélangeant avec le bout des doigts la farine, le sucre, le beurre et les noix de pécan. Couvrir et mettre au frais.
- Dans une casserole, faire cuire à feu doux les dés de pommes avec la cannelle, le jus et zeste de citron, la gousse de vanille et deux cas d'eau. Couvrir et laisser cuire sur feu doux pendant 5 à 10 minutes. Piquer pour vérifier la cuisson.
- Préchauffer le four à 180C.
- Placer les pommes dans un plat et couvrir de la pâte à crumble. Cuire pendant 20 min à 180C. Le crumble doit être doré.
- Laisser refroidir avant de déguster. Servi tiède c'est meilleur !
- A vos papilles !

