

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

📄 Télécharger la recette

Pour 4/6 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson environ 25 minutes

Préparation

Préchauffez le four à 180°C (chaleur tournante).
Epluchez les pommes, les épépiner et les couper en lamelles assez grosses.
Beurrez un plat carré de 22 cm, mettre les pommes, saupoudrez de cannelle (selon goût).
Dans un saladier, mettre le beurre ramolli, la cassonade, la poudre d'amande et la farine.
Malaxez les ingrédients avec les doigts jusqu'à obtention d'un sable grossier.
Ajoutez cette préparation sur les pommes.
Mettez au four environ 25 minutes.
La croûte doit-être croquante et dorée.
Se déguste tiède ou froid

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image

Recette simple, ce crumble est croustillant et délicieux.

Les pommes, c'est selon vos goûts.

Pour ma part celle que je préfère, la Boskoop, il en existe de nombreuses variantes, rouges, jaunes et vertes (de novembre à février), elle résiste bien à la cuisson.

La reine des reinettes (d'août à fin octobre).

La reinette grise du Canada (novembre à fin mars).

Ce sont les meilleurs mois pour déguster ce gâteau.

Ajouter un commentaire



CRUMBLE AUX POMMES(version 2)



Ingrédients

4 pommes
(environ 750 g)
cannelle
100 g de beurre
ramolli
100 g de cassonade
100 g de poudre
d'amande
75 g de farine

