

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

📄 Télécharger la recette

Pour 6 personnes
Temps de préparation 20 minutes
Cuisson environ 20 minutes

Préparation

Epluchez les pommes, les épépiner et les découper en tranches épaisses.
Dans une casserole, mettre les pommes, le jus de citron, 1/2 verre d'eau, le sucre et laisser cuire à feu doux environ 15 minutes (ne pas faire une compote).
Préchauffez le four à 180°C (chaleur tournante).
Dans un saladier mettre la farine, le sucre, la pincée de sel, beurre, le jaune d'oeuf.
Malaxez les ingrédients avec les doigts jusqu'à obtention d'un sable grossier.
Beurrez un plat rectangulaire de 24 cm x 18 cm, mettre les pommes.
Saupoudrez de cannelle, émietter la pâte, parsemer d'amandes.
Mettez au four environ 20 minutes.
La croûte doit-être croquante et dorée.
Se déguste tiède ou froid.

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
Petit dessert d' hiver facile à réaliser.
Profitez de la saison des pommes.
Le plus pour les papilles la boule de glace vanille.

Ajouter un commentaire



CRUMBLE AUX POMMES



Ingrédients

1 kg de pommes
3 cuillerées à soupe
de sucre
1 jus de citron
1 cuillerée à soupe
de cannelle
(+ ou - selon goût)

Pour la pâte
150 g de farine
150 g de sucre
100 g de beurre
(sortir du réfrigérateur
30 mn avant utilisation)
1 jaune d'oeuf
2 cuillerées à soupe
d'amandes hachées
grossièrement
1 pincée de sel

