

Crumble aux pommes

-1 kg de pommes - 1/2 citron
-1 dl de jus de pomme -100 g de beurre
- 75 g de sucre roux-100 g de farine - 1
c.c. de cannelle - 50 g de noisettes
moulues

Peler les pommes, ôter le coeur à l'aide d'un vide-pomme et les détailler en rondelles de 1 cm d'épaisseur. Arroser les rondelles avec le jus de citron.

Ranger les rondelles de pommes avec la moitié de la cannelle dans un plat à gratiner, ou faire cuire dans une casserole. Arroser de jus de pomme. Couvrir le plat et faire cuire env. 20 minutes au milieu du four chauffé à 200°C.

Mélanger le beurre avec le sucre, la farine, les noisettes et la cannelle de manière à obtenir un mélange friable, répartir cette pâte sur les pommes presque froides. Saupoudrer de sucre roux et remettre le plat au four - sans le couvrir Faire gratiner 10 à 15 minutes à 150° (et 25 minutes si les pommes sont froides).

www.sene.name

Crumble aux pommes Suite

Conseils et astuces

Certains fruits rendent beaucoup de jus en cuisant: prunes, fraises, pêches...Ne le laissez pas se perdre au fond du plat ou détremper le crumble. Avant de mettre les fruits coupés dans le plat, roulez-les dans de la semoule très fine. En absorbant le jus, elle se transformera en crème. Vous pouvez aussi parfumer votre crumble avec 2 cuillères à soupe d'alcool: rhum, Grand-Marnier....

Rendez la croûte plus croustillante:

+ 4 cuillères à soupe de corn flakes légèrement concassé aux miettes de pâte
+ 100 g de noisettes ou amandes hachées
+ 100 g de cacahuètes hachées pour une note américaine

A déguster tiède accompagné de crème fraîche.

Le panachage de fruits est recommandé : pêches, brugnons, abricots, pommes/rhubarbe. Bon appétit.

Crumble à la rhubarbe

Crumble à la rhubarbe. Ingrédients : 250 g de farine 250 g de sucre 100 g de beurre fondu 1/2 paquet de levure 1 paquet de sucre vanillé 300 g de rhubarbe. www.sene.name