

Apple crumble

Ingrédients

Pour 500 gr de pâte

- 125 gr de beurre froid
- 125 gr de sucre semoule
- ½ cuil. à café de sel fin
- 125 gr de farine
- 125 gr de poudre d'amande

Pour l'apple crumble

- 300gr de pâte à crumble
- 1kg de pommes
- 30gr de beurre
- 60gr de raisins secs
- 1 pincée de cannelle
- 30gr de cassonade
- 250gr de crème fraîche

Préparation

Pour la pâte

- Couper le beurre en petits morceaux 1,5 cm de côté.
- Mettez-les dans un saladier avec le sucre, le sel la farine en poudre d'amande..
- Avec une cuillère en bois, mélangez et pétrissez jusqu'à obtenir une grosse semoule que l'on appelle « streusel ».
- Conservez la pâte sur une assiette au réfrigérateur (4°C).

Pour l'apple crumble

- Faites la pâte à crumble et mettez-la au réfrigérateur sur une assiette pendant que vous préparez les éléments de la garniture.
- Epluchez les pommes coupez les en 8 enlevez les pépins.
- Mettez les fruits dans une jatte ajoutez les raisins la cannelle le sucre et mélangez bien.
- Dans une poêle mettre le beurre et jetez-y le mélange préparé avec les pommes les raisins et le sucre faire cuire jusqu'au moment ou les pommes sont bien dorées.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Disposez les pommes dans un plat à gratin beurré.
- Ajoutez la pâte à crumble par dessus.
- Mettez le plat au four en baissant la température à 150°C.
- Faites cuire pendant 15 min et servez tiède.