Crumbles

Crumble aux pommes

1h10	15 min	40 min	15 min	518
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le crumble

- 4 **Pomme(s)**
- 4 c. à soupe **Confiture d'abricots**
- 90 g **Biscuit(s) sablé(s)**
- 45 g **Farine**
- 90 g **Sucre roux**
- 90 g **Beurre**
- 2 c. à soupe **Jus de citron**
- 2 pincée(s) **Cannelle en poudre**

Étape 1

Préparation du crumble

1. Emietter les biscuits avec les doigts au dessus d'un saladier. Il faut insister jusqu'à obtenir une poudre grossière.
2. Ajouter et mélanger la farine avec les biscuits écrasés.
3. Couper le beurre en petits cubes puis le mélanger avec les doigts aux biscuits et la farine. Il faut obtenir une sorte de sablé très grossier.
4. Ajouter le sucre et mélanger une dernière fois.

Étape 2

Préparation des pommes

1. Peler puis couper les pommes en 4 puis chaque quart en 3 et les mettre dans un saladier puis verser dessus le jus de citron et mélanger.
2. Ajouter la confiture et mélanger.
3. Saupoudrez avec la cannelle.

Étape 3

Montage et cuisson du crumble

1. Répartir les pommes dans les moules.
2. Verser ensuite le crumble sur les pommes. On peut au choix, étaler le crumble bien régulièrement ou le verser sur les pommes sans trop chercher à faire une couche régulière.
3. Enfourner dans un four préchauffé à 180°C (Th.6) pendant 40 minutes en surveillant bien la cuisson.

Étape 4

Dressage

1. Laisser refroidir un peu.
2. Servir en couvrant avec de la crème fraîche légèrement battue. On peut aussi servir le crumble avec une boule de glace à la vanille.