



Crumbles

Crumble au chocolat



50 min **15 min** **35 min** **0** **497**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Réalisation du crumble

- 1 Émietter grossièrement les biscuits dans un saladier, puis ajouter le sucre, la farine et le cacao. Bien remuer.
- 2 Couper le beurre en petits cubes, le mélanger aux ingrédients secs avec les doigts en gardant une texture grumeleuse.
- 3 Il faut réaliser une sorte de sablé grossier et non une pâte homogène. Pour cela, le beurre doit être bien froid, sinon la pâte risque de s'amalgamer.
- 4 Réserver au frais.

Étape 2

Réalisation du croquant aux noisettes

- 1 Hacher assez grossièrement les noisettes.
- 2 Faire griller les noisettes dans une poêle sur feu vif, jusqu'à ce qu'elles commencent à colorer.
- 3 Les débarrasser dans une assiette. Puis verser le sucre en poudre dans la poêle, le laisser fondre.
- 4 Remettre alors les noisettes, remuer jusqu'à ce que le sucre les couvre bien. Puis retirer de suite.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la couverture

120 g **Biscuit(s) sablé(s)**
120 g **Sucre roux**
100 g **Farine**
2 c. à soupe **Cacao en
poudre**
120 g **Beurre**

Ingrédients pour le crumble

4 **Pomme(s)**
4 c. à café **Sucre roux**

Ingrédients pour le croquant aux noisettes

40 g **Noisette(s)
entière(s)**
20 g **Sucre semoule**

Étape 3

Réalisation et cuisson des crumbles

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 2 Peler et couper les pommes en cubes. Les répartir dans les moules.
- 3 Verser le sucre roux sur les pommes et remuer.
- 4 Verser par dessus le crumble.
- 5 Enfourner pendant 30 minutes en surveillant la cuisson.

Étape 4

Dressage

- 1 Retirer les crumbles du four et laisser tiédir.
- 2 Répartir les noisettes caramélisées sur les crumbles, déguster sans attendre.