



## Crumbles Grimollée



**1h**   **20 min**   **40 min**   **0**   **448**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

### Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Dans un saladier mélanger la farine, les deux sucres et une pincée de sel.
- 2 Ajouter les oeufs et commencer à mélanger avec le fouet.
- 3 Incorporer le lait, l'huile, la cannelle et le rhum et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit lisse.

### Étape 2

Cuisson de la grimollée

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Peler les pommes avec l'économe.
- 3 Oter le trognon central à l'aide du vide-pomme.
- 4 Couper la chair des pommes en fines lamelles avec le couteau éminceur.
- 5 Extraire le jus du citron avec le presse-agrumes et en arroser les lamelles de pommes.
- 6 Mettre les lamelles de pommes dans l'appareil et mélanger.
- 7 Tapisser un moule à manqué de papier sulfurisé.

Ingrédients  
pour 4 personnes

#### Ingrédients pour la grimollée

200 g **Farine**  
2 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
70 g **Sucre semoule**  
35 cl **Lait demi-écrémé**  
1 sachet(s) **Sucre vanillé**  
1 c. à soupe **Rhum**  
2 c. à soupe **Huile  
d'arachide**  
1 c. à café **Cannelle en  
poudre**  
1 pincée(s) **Sel**  
2 **Pomme(s)**  
1 **Citron(s)**

#### Ingrédients pour le dressage

1 c. à soupe **Sucre  
semoule**

- 8 Verser la pâte au fond du moule et enfourner pendant 40 minutes.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1 A la sortie du four, laisser la grimollée refroidir à température ambiante avant de démouler.
- 2 Saupoudrer la surface de sucre et servir en parts généreuses.