Toque & Tablier

Crumble aux pommes une fois !

Pour 6 personnes

Préparation : 20 minutes

Ma liste de courses… Chez

Le primeur :

- 1,5 kg de pommes Golden

L'épicier :

- 200 g de farine
- 14 spéculoos

Le crémier :

- 200 g de beurre

1. Pelez et coupez vos pommes en morceaux et faites-les compoter dans une casserole à couvert sous feu modéré pendant un petit 1/4h. Goûtez votre "compote" et si elle ne vous semble pas assez sucrée, ajoutez du sucre en comptant une cuillère à soupe par pomme.
2. Pendant ce temps, préparez votre pâte à crumble : réduisez en poudre fine les speculoos. Dans une jatte, mélangez A LA MAIN votre farine avec le beurre et la poudre de spéculoos pour en faire un sable grossier.
3. Préchauffez votre four à 220°C. Dans un plat à gratin, couchez vos pommes cuites et ajoutez votre pâte à crumble. Enfournez pour 20 minutes jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée…Et envoyez !

Mon secret chuchoté à l'oreille : ce crumble est si bon tiède avec de la crème fraîche épaisse bien froide. Si vous faites ce crumble en avance, faites le réchauffer à 180°C 15 minutes avant de le déguster mais sachez que votre crumble doit se manger le jour même sinon, la croûte perd de son croquant !