

crumble de pommes au pain d'épices

Recette pour ou 12 Tapas

Description

crumble de pommes recouvertes d'un crumble réalisé avec du pain d'épices

L'astuce du chef

Sortez le beurre une heure avant pour qu'il soit facile à travailler.

Ingrédients

Pour la pâte à crumble

- 60 Gr Sucre
- 60 Gr Farine
- 60 Gr Beurre
- 3 Tranche(s) Pain d'épices
- Beurre

Pour la préparation

- 5 Unité(s) Pomme cortland
- 4 Tranche(s) Pain d'épices
- Beurre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Eplucher, vider et couper les pommes. Les couper en petits dés.

Pour la pâte à crumble

Mettre le pain d'épices au four 10 minutes pour le sécher. En sortant du four, l'émietter. Mélanger la farine, le sucre, le beurre et le pain d'épices ensemble comme une pâte sablée.

Montage du crumble

Avec le reste du pain d'épices, tailler des petits cercles pour mettre dans le fond des cassolettes, ajoutez les pommes en cudes, recouvrir de pâte à crumble et cuire environ 10 min à 425 jusqu'à ce que le crumble soit gratiné.

Bon appétit!