

TARTE AUX POMMES CRUMBLE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [Recette 247](#)

Ingrédients (6 Personnes)

- 1 pâte feuilletée
- 5 Pommes moyennes
- Pour l'appareil (crème) :
- 40 g farine
- 50 g sucre
- 2 oeufs
- 1 sachets de sucre vanillé
- 200 g de crème liquide
- Pour le Crumble :
- 100 g beurre
- 200 g farine
- 100 g de cassonade

Préparation :

- Préchauffer le four 180°C
- Dérouler la pâte feuilleté, la mettre dans le moule et la piquer
- La réserver au frais
- peler et épépiner les pommes
- les couper petits cubes.
- les réserver.
- Mettre tous les ingrédients de l'appareil (la crème) dans le bol
- puis mixer 30 secondes à vitesse 5
- puis réserver
- Mettre tous les ingrédients pour le crumble dans le bol,
- puis régler 1 minute 30 à vitesse 5.
- Il faut que votre pâte fasse des petites boules.
- disposer les dés de pomme sur le fond de tarte
- verser l'appareil par dessus
- enfin, verser le crumble
- et l'étaler de façon à recouvrir toutes les pommes.
- Mettre au four durant 45 min.
- A déguster tiède. Bon appétit !

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2017

<http://thermominoux.over-blog.com>