

Crumbar aux pommes, noisettes et cannelle

Pour 9 à 12 carrés

Pâte sablée

210g de farine de blé

80g de sucre

1/2 sachet de levure chimique

150g de beurre mou

1 jaune d'œuf

Garniture

400g de pommes

50g de cassonade

2 cuil à soupe de maïzena

1 cuil à café de jus de citron

Finitions

1 cuil à soupe de cassonade

1 cuil à café de poudre de cannelle

Des noisettes concassées

Matériel: un cadre à tarte carré ou un plat carré de 20x20 cm

Préchauffez le four à 200°C. Chemisez votre plat ou posez votre cadre à tarte sur une plaque de pâtisserie recouverte de papier cuisson.

La pâte sablée: Mélangez la farine, le sucre et la levure. Incorporez le jaune d'œuf et le beurre mou, mélangez à la main pour obtenir une pâte sableuse. Étalez les 2/3 de cette pâte sur le fond de votre moule (ou cadre).

La garniture: Epluchez et coupez les pommes en petits morceaux puis mélangez-les avec la cassonade, la maïzena et le jus de citron. Étalez le tout sur la pâte sablée et parsemez le reste de pâte par dessus. Saupoudrez avec la cassonade et la cannelle, répartissez les noisettes concassées par dessus et enfournez à 200°C pendant 25-30 minutes selon votre four.

Laissez refroidir avant de découper les carrés, vous pouvez aussi laissez tel-quel, en tarte et la servir tiède accompagnée d'une boule de [glace vanille](#) c'est encore mieux.