

CRUMBLE POMMES FRAMBOISES (thermomix)



Ingrédients :

- 345 g de pommes
- 345 g de framboises
- 15 g de beurre
- 20 g de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé
- pour le crumble :
- 140 g de farine
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 80 g de poudre d'amande

Préparation :

- Placer les ingrédients du crumble dans le bol
- puis mixer 30 secondes à vitesse 2, jusqu'à obtenir un sable grossier
- préchauffer le four à 200°C
- beurrer un plat allant au four
- Peler les pommes puis retirer le trognon.
- Les couper en gros cubes et les placer dans le moule ainsi que les framboises
- ajouter le sucre vanillé et le sucre roux
- puis mélanger
- recouvrir du crumble.
- parsemer de noisettes de beurre
- cuire au four 30 minutes à 200°C

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

THERMOMINOUX 2021

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