

CRUMBLE POMMES FRAMBOISES (CATEGORIE DESSERT)

Ingrédients

150G de sucre cassonade

70 g de poudre d'amandes

150 g de farine, 125 g de beurre mou

1 cuillère à soupe de jus de citron

1 paquet de sucre vanillé

600 G de pommes

1 cuillère à café de cannelle en poudre (facultatif)

Préparation:

Préchauffer le four à 180°

Pour le crumble

METTRE la farine, le beurre mou, le sucre, le sel dans le bol et MIXER 10 secondes /Vitesse 6.

TRANSVASER dans un récipient et réserver.

Pour la garniture :

PELER, et DECOUPER les pommes en cube, les mettre dans le bol du robot

AJOUTER une cuillère à soupe de jus de citron et 1 sachet de sucre vanillé

MIXER 2 secondes / vitesse 4

CUIRE 5 minutes/100°/sens inverse/vitesse 1

TRANSVASER la garniture dans le plat préalablement beurré

REPARTIR le crumble sur les pommes et enfourner 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que le crumble soit doré.

Servir chaud ou tiède.

