

CRUMBLE AUX POMMES

Crumble :

- 250 g de farine type 45
- 125 g de cassonade
- Sel fin (2 pincées)
- 250 g de beurre + 20 g pour le moule

Garniture :

- 1 kg minimum de pommes
- 50 g de beurre
- 50 g de cassonade
- Cannelle en poudre (facultatif)
- 75 à 100 g de raisins de Corinthe



Peler et couper en morceaux les pommes, beurrer le plat de cuisson. Y déposer les pommes, les poudrer de cassonade, ajouter les raisins que l'on aura fait tremper dans un peu d'eau tiède, parsemer d'un peu de beurre.

Réaliser le Crumble en mélangeant la farine, la cassonade et le sel. Bien mélanger en triturant du bout des doigts, légèrement, sans pétrir. Incorporer peu à peu le beurre ramolli à température ambiante, pour former un sable grossier.

Couvrir les pommes avec le crumble, les pommes ne devant plus être visible.

Enfourner pour 25 mn environ à 200°.