



LE CRUMBLE AUX POMMES

Pour 8 personnes Temps de préparation : 15 min Cuisson : 45 min-1h Difficulté : facile

INGRÉDIENTS

- 170g de margarine ramollie
- 180g de farine tamisée
- 150g de sucre brun
- verre de flocons d'avoine
- verre de noix de pécan vérifiées
- pincée de sel
- 1 kg de pommes de type granny smith
- 1 pincée de cannelle
- 1 cuillère à soupe de confiture d'abricots
- 1 cuillère à café de jus de citron frais

RÉALISATION

- Vérifiez et coupez en dés les pommes sans la peau. Avec un peu de margarine, beurrez le fond d'un moule qui va au four ou de ramequins individuels.
- Tapissez le fond de dés de pommes puis saupoudrez de cannelle, de 75g de sucre brun, du jus de citron et de la confiture d'abricots.
- Dans un grand bol, mélangez la margarine avec la farine, le reste du sucre brun, le sel, les noix de pécan concassées et les flocons d'avoine. Mélangez le tout jusqu'à ce que vous obteniez une consistance sablée.
- Disposez cette pâte émiettée sur le dessus des pommes et enfournez à 180°C pendant 45-50 min.
- Ce dessert est excellent servi tiède avec une boule de glace vanille...

Bon appétit !

