

Crumble pommes noisettes

Ingrédients

Pour 6 personnes

- 5 pommes golden
- 80g de farine de blé T65
- 80g de poudre de noisettes
- 80g de sucre
- 80g de beurre

Instructions

Préchauffez le four à 180 degrés.

Épluchez les pommes, épépinez-les et découpez-les en petits dés. Disposez les morceaux de fruits dans le fond des moules.

Dans la cuve du robot, mélangez à l'aide du batteur plat la farine avec la poudre de noisette, le sucre et le beurre coupé en dés jusqu'à obtenir un mélange sableux.

Émiettez le mélange du bout des doigts sur les pommes en répartissant la pâte régulièrement.

Cuire à 180 degrés pendant 40 minutes environ, jusqu'à ce que ce soit bien doré.

En refroidissant à température ambiante, on obtient la texture crousti-moelleuse parfaite. On peut également réserver au frais en attendant l'heure du service.