

Crumble pommes amandes



Pour 5 personnes

- Environ 1 kg de pommes
- 1 cuillère à café de vanille en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 80 g d'amandes
- 80 g de beurre aux cristaux de sel
- 100 g de farine
- 50 g de sucre

Eplucher les pommes et les couper en gros morceaux. Les mettre dans une casserole avec le sachet de sucre vanillé, couvrir et laisser compoter tout doucement jusqu'à ce que les pommes soient complètement fondantes. Je ne mets pas plus de sucre car le mélange crumble sera sucré et il faut un petit contraste.

Pendant que les pommes cuisent, enfourner les amandes à 180°C pour quinze minutes puis les sortir du four, attendre une dizaine de minutes et les broyer grossièrement au mixeur.

Dans un saladier, mettre la farine, les amandes, le sucre et le beurre coupé en petits morceaux.

Frotter le tout entre les mains jusqu'à ce que ça forme un sable grossier.

Mettre les pommes dans un plat qui va au four, recouvrir avec le crumble et enfourner pour une vingtaine de minutes. Le crumble doit être légèrement doré, pas plus.

Les anglais le mangent tiède, avec du custard. Je le préfère nature et froid, mais c'est une question de goût.