

Crumble aux pommes

Pour 6 personnes :

1 pomme pour 2 personnes

100 gr beurre

120 gr farine

60 gr sucre

(moules, saladier, balance, économes, couteaux, planche)

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6)

Eplucher et couper les pommes en cubes. Mettre dans le moule.

Mélanger tous les ingrédients dans un saladier et quand la pâte est homogène, l'émietter dans les moules sur les pommes.

Laisser cuire 25 minutes.

Crèmeux à la pomme

50 gr de jus de pomme

50 gr de sucre

50 gr d'oeuf

50 gr de beurre

1 feuilles de gélatine

Cuire tous les ingrédients au bain-marie en fouettant jusqu'à épaississement et garder au frais au moins 24H.

(poche, douille)

Pomme Granny smith pour décor