

Crumble pommes agrumes

Une recette qui a du peps !

Informations :

- difficulté : facile
- pour 6 ramequins
- préparation d'environ 20 minutes
- cuisson d'environ 20 minutes



Ingrédients :

Pour la compotée :

- 4 pommes
- 1 pamplemousse rose
- 1 grosse orange
- 1 cuillère à soupe de caramel liquide

Pour le biscuit crumble :

- 150g de farine
- 75g de beurre doux
- 110g de sucre blanc
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 poignée de flocons d'avoine

Préparation :

- 1) Préchauffer le four à 150°C (th.5).
- 2) Commencer par préparer la compotée :
 - Eplucher les pommes et les épépiner.
 - Préparer les agrumes : en ôter l'écorce, les couper, les épépiner au besoin et ne garder que les suprêmes (retirer les peaux entre les quartiers).
 - Couper tous les fruits en petits morceaux et les faire cuire à feu doux dans une casserole à fond épais. Cuire à couvert.
 - Quand les fruits commencent à compoter (quand une écume se forme en surface), ajouter le caramel et laisser de nouveau cuire à feu doux pendant une dizaine de minutes.
 - Les pommes doivent être fondantes et les agrumes démêlés en fin de cuisson.
 - Disposer cette compotée dans 6 ramequins allant au four.
- 3) Pour le biscuit crumble (à préparer pendant que les fruits compotent) :
 - Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre blanc, les flocons d'avoine, la cannelle et le sucre vanillé.
 - Ajouter le beurre coupé en cubes.
 - Travailler le tout avec les doigts jusqu'à obtenir une texture sableuse homogène.
- 4) Saupoudrer les ramequins de compotée avec la préparation pour crumble.
- 5) Mettre les ramequins au four.
- 6) La cuisson est terminée quand le crumble commence à devenir doré.

 Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

→ Une recette à déguster au sortir du réfrigérateur pour encore plus de fraîcheur et de peps !

→ Des ramequins transparents permettent de changer des traditionnels ramequins en terre cuite ; plus modernes, ils laissent deviner la compotée de fruits pour encore plus de gourmandise...

→ A vous de garnir vos ramequins avec plus de compotée que de biscuit ou inversement.

→ Bien souvent, il me reste de la préparation pour crumble en trop. Je la fais cuire au four sur une plaque de cuisson et conserve le biscuit cuit et émietté dans une boîte hermétique, pour le saupoudrer sur des yaourts, dans du fromage blanc ou encore sur des salades de fruits.



Juste un œuf