Crumble aux pommes

Avec ses notes de miel et de cannelle...

Informations :
→ difficulté : facile
→ pour 8 ramequins
→ préparation d'environ 20 minutes
→ cuisson d'environ 20 minutes

Ingrédients :

Pour la compotée :
- Une dizaine de petites pommes
- 3 cuillères à soupe de miel
- Cannelle moulue

Pour le biscuit crumble :
- 150g de farine
- 75g de beurre doux
- 110g de sucre blanc
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

1) Préchauffer le four à 150°C (th.5).
2) Commencer par préparer la compotée :
   - Eplucher les pommes et les épépiner.
   - Les couper en cubes et les faire cuire à feu doux dans une casserole à fond épais, en ajoutant 4 cuillères à soupe d'eau et le miel. Cuire à couvert.
   - Quand les pommes sont cuites (elles doivent être fondantes), ajouter la cannelle à convenance selon les goûts.
   - Disposer cette compotée dans 8 ramequins allant au four.
3) Pour le biscuit crumble (à préparer pendant que les pommes compotent) :
   - Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre blanc 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 :
→ A déguster tiède avec une boule de glace vanille, ou frais selon les goûts.
→ 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

© Juste un œuf - http://juste-un-oeuf.wix.com/juste-un-oeuf