

crumble aux pommes de Cyril Lignac

INGRÉDIENTS

- Les pommes :
- • 5 pommes (Reine des Reinettes ou golden)
- • 30 g de beurre doux en pommade
- • 30 g de sucre blanc semoule
- • Cannelle en poudre ou à râper
- Le crumble gluten free :
- • 200 g de farine de riz (ou farine de blé mais il y aura du gluten)
- • 65 g de poudre d'amande
- • 25 g de sucre de canne
- • ½ gousse de vanille
- • 145 g de beurre demi-sel froid en petits cubes
- • 20 g d'eau

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 200°C en chaleur tournante.

La caramélisation des pommes : épluchez les pommes et coupez-les en deux puis en trois. (moi j'ai pris mon pèle-pommes qui me les coupe aussi, paresse quand tu nous tiens!). Parfumez les pommes déjà épluchées et taillées à la cannelle (j'ai fait des parts individuelles et je n'ai pas mis la cannelle dans toutes pour ceux qui m'aiment pas). Dans une poêle, versez le sucre, décuisez avec le beurre pommade, ajoutez la cannelle (ou romarin ou vanille ou autre). Puis ajoutez les morceaux de pommes pour les caraméliser. Mélangez. Retirez du feu et déposez dans le plat de cuisson.

Étalage des pommes : étalez vos pommes dans un plat à gâteau (ou à tarte). (j'ai pris des petits ramequins à crèmes brûlées)

La croûte à crumble : mélangez tous les ingrédients du crumble ensemble, c'est à dire: la farine de riz, la poudre d'amande, le sucre de canne, la ½ gousse de vanille, le beurre demi-sel et l'eau. Et formez une pâte homogène. Coupez la pâte en petits morceaux avec les doigts. Puis déposez les morceaux sur les fruits pour former la croûte de votre crumble. Déposez le plat au four. Laissez cuire 25 minutes. Au terme de la cuisson, retirez-le du four. (Paresse encore, j'ai mis tous les ingrédients au companion muni du couteau à pétrir et j'ai mixer vitesse 10... entre 30 s et une minute, je n'ai pas trop regardé le temps)

Dressage Sortez le crumble, mettez 4 cuillères de crème crue dans un petit bol. (j'ai choisi de la glace vanille). Déposez le plat au centre de la table, les assiettes à dessert avec une cuillère de crème crue sur le côté.