

Recette présentée par:
Nola, Mina, Giulia et Ines
6G6

Le crumble aux pommes



INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes:

250g de sucres semoule
75g de beurre +une noisette pour
beurrer le plat
150g de farine
1k de pommes
1 cuillère à café rasé de cannelle
en poudre

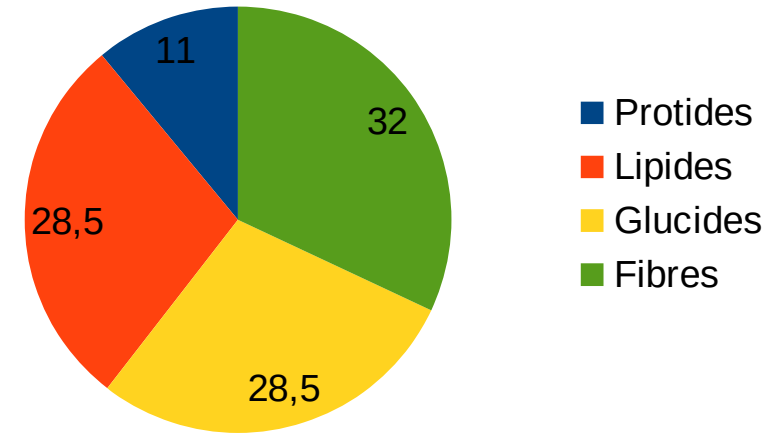
RECETTE

- Etape 1 :préchauffer votre four à thermostat 8
 - Etape 2 :Eplucher, épépiner et couper les pommes en gros morceaux. Les faire réduire à feu fort 2mn avec une cuillère à soupe d'eau puis maintenir la cuisson à feu doux pendant 7 à 8mn.
 - Etape 3 :écraser les derniers gros morceaux de pommes à la fourchette. Mélanger les pommes avec 125g de sucre et 1/2 cuillère de cannelle. Verser ce mélange dans un plat à gratin beurré.
 - Etape 4 :travailler énergiquement le beurre. Incorporer el reste du sucre et de la cannelle ainsi que les 150g de farine, puis travailler le tout avec les doigts afin d'obtenir un sable grossier.
 - Etape 5 :répartir sur la compote et cuire au four 25 mn(grille centrale).
- Servir chaud avec de la glace à la vanille!*

Petite histoire du plat:

Le crumble est apparu lors de la deuxième guerre mondiale. A l'époque, gâteaux et tartes demandaient beaucoup d'ingrédients coûteux (farine, beurre). De plus les bombardements causaient des problèmes de ravitaillement c'est pourquoi le crumble a été inventé celui-ci nécessite peu d'ingrédients et en proportions moindres.

Apports en nutriments en %



Énergie apportée:



Peu



Bien



Beaucoup



Trop