Crumble aux pommes et à la cannelle

Recette de V-ZUG SA



Préparation	45 min
Temps de cuisson	35 min
Portions	4
Appareil	Combair SE à partir de 2015

Préparation

800 g de pommes, soit env. 6 pommes

50 ml d’eau

Beurre, pour le graissage

Eplucher et évider les pommes, puis les tailler en petits dés. Beurrer le moule en porcelaine. Placer les pommes coupées en dés dans le moule avec l’eau et répartir uniformément.

80 g de sucre

50 g de farine

60 g de flocons d’avoine

¾ cc de cannelle, moulue

¾ cc de muscade, moulue

70 g de beurre

(Pré)chauffer l’enceinte de cuisson à 170 °C avec Air chaud humide

Mélanger le sucre, la farine, les flocons d’avoine et les épices. Ajouter le beurre et effriter la préparation entre les mains jusqu’à ce que des miettes se forment. Répartir les miettes sur les dés de pomme. Enfourner le moule en porcelaine sur la grille dans l’espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Introduire l'aliment à cuire

Air chaud humide 170 °C pendant 35 min

Saupoudrer le crumble aux pommes encore chaud de sucre glace et servir avec de la crème glacée.

Conseils

Ce crumble se marie parfaitement avec de la glace à la vanille ou au parfum de votre choix.

Accessoires

Moule en porcelaine ½ GN, hauteur 65 mm

Grille

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019