

CUISINE



Crumble aux pommes et spéculoos

Nombre de parts : 6 parts
Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients:

6 pommes
120g de *spéculoos miel Maya Artisans du Monde*
100 gr de beurre
150 gr de farine
60 gr de sucre *mascobado Artisans du Monde*
1 c. à c. de cannelle en poudre



Préparation de la recette :

- * Eplucher les pommes et les couper en morceaux.
- * Les faire caraméliser dans un peu de beurre salé et de sucre.
- * Préchauffer le four th. 6.
- * Ecraser les spéculoos.
- * Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre puis ajouter les spéculoos et le beurre pommade.
- * Mélanger pour obtenir une pâte granuleuse.
- * Saupoudrer les pommes avec un peu de sucre mascobado et de cannelle puis ajouter la pâte à crumble.
- * Mettre au four environ 30 à 40 mn th.6.