

CRUMBLE DE POMMES TAPEES AUX NOIX

Pour 6 personnes

- 500 g de pommes tapées
- 100 g de sucre en poudre
- 75 g de beurre mou
- 75 g de sucre roux en poudre
- 125 g de cerneaux de noix

3 à 4 jours avant : Réhydrater les pommes dans un sirop additionné d'alcool de votre choix. (recette indiquée sur les sachets ou les bocaux)

Préchauffer le fou (thermostat 6 = 200 °C)

Couper les pommes tapées en lamelles épaisses en ayant préalablement retiré le cœur.

Les disposer dans un plat creux. Saupoudrer de sucre en poudre et mélanger délicatement.

Mettre dans un saladier la farine et le beurre ramolli et divisé en noisettes puis travailler rapidement du bout des doigts.

Ajouter alors le sucre roux et les cerneaux de noix grossièrement concassés.

Répartissez ce mélange sur toute la surface du plat creux.

Enfourner et laisser cuire 40 mn jusqu'à ce que la surface soit d'un beau brun doré.

Servez chaud.