

CRUMBLE AUX POMMES

Ingrédients pour 4 personnes

Pommes et garniture

- 4 pommes Pink Lady
- 2 généreuses cuillères à soupe de cognac
- 2 cuillères à café de sucre
- $\frac{3}{4}$ Cuillère à thé cannelle

Crumble

- 45 g de farine
- 20 g de sucre
- 3 cuillères à café de flocons d'avoine
- 3 pincées de cuillère à café de sel
- 40 g de beurre froid, en morceaux

En outre

- un peu de beurre pour le moule
- Sucre glace pour l'arrosage
- Crème glacée à la vanille ou Fior di Latte en option

Préparation, durée environ 40 minutes, y compris la cuisson

1. Coupez les couvercles des pommes, évidez les pommes (en laissant une paroi d'environ 1,5 cm), enlevez le cœur et coupez l'intérieur des pommes en petits morceaux.

2. Mélangez les morceaux de pommes dans un bol avec du cognac, du sucre et de la cannelle. Laissez le mélange infuser pendant une demi-heure si possible. Pendant ce temps, préchauffez le four à 200°C en haut et en bas et graissez un moule à pâtisserie avec du beurre.
3. Remplissez les pommes de morceaux de pommes. Ensuite, mettez les pommes dans le moule à pâtisserie.
4. Mélangez la farine, le sucre, les flocons d'avoine et le sel dans un bol.
5. Ajoutez le beurre en morceaux et „plumer“ avec les ingrédients secs pour former des boulettes de farine individuelles.
6. Étalez maintenant les miettes sur les pommes et laissez-les cuire au four pendant environ 25 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
7. Saupoudrez les pommes avec du sucre glace. Servir chaud et accompagné de vanille ou de Fior di Latte Glace.