



Crumble au caramel praliné

Préparation pour 6 personnes

Ingrédients :

- 6 pommes de belles tailles (golden par exemple)
- 150g de cassonade
- 150 g de farine de blé
- 125 g de beurre (le sortir 1/2 heure avant de commencer la recette)
- 1 petite cuillère de cannelle en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- Jus de citron
- 1 pot d' « un amour de caramel »

Préparation :

Préchauffez votre four à thermostat 7 (210°C).

Pelez, évidez et découpez les pommes en petits carrés, les répartir dans un plat allant au four, verser dessus l'équivalent de 3 à 4 cuillères à soupe de jus de citron et le sucre vanillé. Saupoudrez de cannelle.

Dans un saladier, mélanger la farine et la cassonade. Puis ajouter le beurre en petits cubes et mélanger à la main de façon à former une pâte grumeleuse.

Emietter cette pâte au dessus des pommes de façon à les recouvrir. Mettre au four 30mn. Sortir le plat du four, badigeonnez votre crumble d' « un amour de caramel » saveur pralin et remettre au four environ 5mn à plus faible puissance.

Dégustez.