

# ***Crumble aux pommes avec glace vanille***



**Pour l'automne, nous sortons nos fours de leur sommeil estival et lançons la saison des desserts chauds avec ce crumble aux pommes avec glace vanille.**

Cette préparation de pommes recouverte d'une pâte sucrée a une consistance de sable grossier. Un dessert fruité, qu'on ne peut pas vraiment qualifier de léger, mais qui marque des points avec de bonnes substances nutritives apportées par les pommes, noix et flocons d'avoine. En plus, il est rapide et très facile à préparer et convient donc également aux pâtisseries débutants.

Le crumble aux pommes devient une expérience gustative particulière lorsqu'il est servi tiède avec de la glace vanille. Astuce: vous pouvez réduire le sucre de la recette suivant la douceur des fruits.

## **Pommes**

- 4 pommes douces de taille moyenne
- 4 cs de cognac
- 2 cs de jus de citron
- 1½ cc de zestes d'un citron bio
- ¾ cc de pâte de vanille
- 1 cc de cannelle en poudre

## **Crumble**

- 100 g de farine
- 90 g de sucre de canne
- ½ cc de sel
- 35 g d'éclats d'amandes
- 35 g de flocons d'avoine
- 125 g de beurre froid, en morceaux grossiers
- Sucre glace pour saupoudrer

## **Optionnel**

- Glace vanille

1. Coupez les pommes en gros cubes et mélangez-les avec le reste des ingrédients dans un plat résistant au four, le mieux avec les mains. Laisser tirer ce mélange pendant env. 20 minutes.

2. Pendant ce temps, mélangez tous les ingrédients secs du crumble dans une jatte, ajoutez le beurre froid et émiettez-le avec les mains.
3. Répartissez de petits morceaux de crumble sur les pommes, puis enfournez le crumble aux pommes dans le four préchauffé à 200 degrés, chaleur inférieure et supérieure.
4. Cuisez le crumble pendant 20 à 25 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien doré.
5. Laissez refroidir la pâtisserie jusqu'à ce qu'elle soit tiède, saupoudrez-la de sucre glace, puis servez-la avec une glace vanille si souhaité.

**Temps de préparation: env. 55 minutes**