



Four

Crumble de pommes au sirop d'érable

Des pommes fondantes parfumées au sirop d'érable avec son crumble croquant.



Photo SDV

Mise en place

Laisser le beurre à température ambiante, afin d'obtenir un beurre pommade.

Laver et préparer les pommes.

Les couper en 4 et les émincer en morceaux moyens.

Réaliser l'appareil à crumble, réunir dans un saladier, le beurre mou, la farine et le sucre et la moitié du sirop d'érable.

Bien mélanger afin d'obtenir un aspect pâte grumeleuse.

Dresser les pommes dans un plat allant au four, ajouter le reste de sirop d'érable et quelques gouttes de citron, réserver.

Mise en oeuvre

Ajouter l'appareil à crumble sur les pommes et cuire environ 15 minutes au four à 180°.

Dresser avec la branche de groseille et le bouquet de feuilles de menthe.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PURE MAPLE SYRUP - Sirop d'érable pur	7533	10 g
Pommes Gala		100 g
Sucre semoule		20 g
Beurre cru		25 g
Farine de blé		20 g
Menthe fraîche		3 g
Groseilles		3 g