

2^{ème} prix
Catégorie
Professionnels
Dessert

CRUMBLE

Recette de Laura (pâtisserie Le Jardin des Délices)

INGRÉDIENTS



- 190 g de beurre
- 70 g de sucre glace
- 50 g de sucre
- 1 œuf
- 175 g farine
- 500 g de pommes
- 100 g de miel
- 50 g d'amandes



Temps de préparation : 1 heure



Temps de cuisson : 30 minutes

PRÉPARATION

La veille :

Préparer la pâte : mélanger le sucre glace avec 70g de beurre ramolli, ajouter l'œuf et bien mélanger. Ajouter 125g de farine puis réserver au frigo.

Préparer le crumble : mélanger 70g de beurre froid coupé en cubes avec le sucre, 50g de farine et la poudre d'amandes puis sabler à la main. Réserver au frigo.

Le jour même :

Recouvrir les parois du moule avec la pâte sucrée.

Préparer la garniture en faisant fondre 50g de beurre et faire revenir les pommes. En dehors du feu, ajouter le miel.

Étaler la garniture sur la pâte sucrée et répartir le crumble par-dessus.

Mettre au four à environ 200°C pendant 30 min.

Décorer avec du sucre glace.

