

Crumble

Ingrédients :

	Cocotte de base 6 pers.	Grande cocotte 8 pers.
Fruits rouges (frais ou décongelés)	200 g	450 g
Pommes	750 g	1,5 kg
Jus de citron	1,5 c. à s.	2 c. à s.
Zestes de citron	1/2 citron	1 citron
Cassonade	60 g	75 g
Poudre d'amande	60 g	100 g
Farine	100 g	200 g
Sucre en poudre	75 g	150 g
Beurre ramolli	75 g	150 g

Préparation :

- 1 - Épluchez les pommes. Coupez-les en gros cubes.
- 2 - Saupoudrez-les de cassonade, de poudre d'amande, des zestes et du jus de citron, mélangez le tout.
- 3 - Dans une terrine, mélangez la farine, le sucre et le beurre ramolli en pétrissant avec vos mains afin d'obtenir une grosse chapelure.
- 4 - Disposez les fruits rouges frais (ou décongelés) directement au fond de la cocotte préalablement beurrée.
- 5 - Recouvrez avec les pommes.
- 6 - Terminez en recouvrant uniformément les fruits avec la préparation.
- 7 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

	40 mn	60 mn
Inversion*	20 mn	30 mn
HAUT :	Maxi	Maxi
BAS :	Maxi 20 mn puis Mini	Maxi 20 mn puis Mini

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

Conseils / Notes :

- Servez tiède, accompagné de crème fraîche.
