

Crumble aux pommes

Pour 6 personnes - Préparation : 20 min
Cuisson : 35 min

1,5 kg de pommes
80 g de raisins secs
200 g de farine
150 g de cassonade
250 g de beurre
1 cuil. à café de cannelle
1 pincée de sel

■ Pelez les pommes, épépinez-les et coupez-les en morceaux.

■ Faites revenir les pommes pendant 5 minutes à la poêle dans 40 g de beurre. Saupoudrez-les de 50 g de cassonade. Poursuivez la cuisson pendant 3 à 4 minutes, sans cesser de mélanger, pour qu'elles caramélisent très légèrement. Incorporez alors la cannelle et la moitié des raisins secs. Laissez tiédir.

■ Préchauffez votre four sur le thermostat 6 (180 °C).

■ Dans une grande jatte, mélangez la farine, 100 g de cassonade et la pincée de sel. Incorporez ensuite 200 g de beurre sans pétrir, pour obtenir une pâte grumeleuse. Ajoutez le reste des raisins secs.

■ Versez un tiers de cette pâte dans un plat à four préalablement beurré.

Ajoutez les pommes, puis recouvrez-les du reste de pâte. Placez au four et laissez cuire pendant 25 minutes.

■ Servez tiède dans le plat de cuisson, accompagné d'une glace à la vanille ou de crème fraîche.

Conseil : selon votre goût, choisissez des raisins de Corinthe, noirs et sucrés, ou des raisins de Smyrne, blonds, moins sucrés et plus moelleux.

Tour de main

Pour réaliser le crumble, effritez rapidement la pâte entre vos mains pour lui donner la consistance d'un sable grossier.



ILLUSTRATION : LOPPE