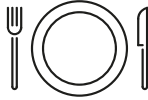


TARTE AUX POMMES

FAÇON CRUMBLE



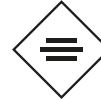
POUR 8-10
PERSONNES



1H00



30
MINUTES



NIVEAU FACILE

LISTE DES INGRÉDIENTS

POUR LA PÂTE:

- 300 G DE FARINE
- 70 G DE SUCRE ROUX
- 150 G DE MARGARINE OU BEURRE
- 1 ŒUF
- 25 G DE LAIT
- ½ SACHET DE LEVURE CHIMIQUE
- 800 G DE POMMES (ENVIRON 4 À 5)

POUR LA CRÈME:

- 200 G DE CRÈME FRAÎCHE LIQUIDE
- 90 G DE SUCRE ROUX
- 3 ŒUFS
- 1 C. À CAFÉ DE CANNELLE

POUR LE CRUMBLE:

- 100 G DE NOISETTES (OU AMANDES)
- 100 G DE FARINE
- 100 G DE BEURRE
- 90 G DE SUCRE ROUX
- 1 SACHET DE SUCRE VANILLÉ
- 1 PINCÉE DE CANNELLE



PRÊT, FEU, À VOTRE TABLIER

PRÉPARER LA PÂTE:

1. PRÉCHAUFFER LE FOUR À 180 °C
2. MÉLANGER LA FARINE, LE SUCRE ROUX ET LE BEURRE JUSQU'À OBTENIR UNE TEXTURE SABLEUSE
3. AJOUTER L'ŒUF, LE LAIT ET LA LEVURE, PUIS MÉLANGER JUSQU'À OBTENIR UNE PÂTE HOMOGÈNE
4. ÉTALER LA PÂTE DIRECTEMENT DANS UN MOULE À TARTE BEURRÉ (28 À 30 CM), EN APPUYANT AVEC LES DOIGTS POUR BIEN LA TASSER.

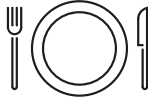
#MARCHÉFRAISORGEVAL

#TRESBONAUQUOTIDIEN

POUR PLUS DE RECETTES REJOIGNEZ-NOUS SUR WWW.MARCHÉFRAISORGEVAL.FR - @MARCHÉFRAISORGEVAL

TARTE AUX POMMES

FAÇON CRUMBLE



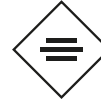
POUR 8-10
PERSONNES



1H00



30
MINUTES



NIVEAU FACILE

PRÉPARER LES POMMES:

1. ÉPLUCHER ET COUPER LES POMMES EN QUARTIERS OU EN MORCEAUX
2. LES RÉPARTIR SUR LA PÂTE

PRÉPARER LA CRÈME:

1. FOUETTER ENSEMBLE LA CRÈME FRAÎCHE, LE SUCRE ROUX, LES ŒUFS ET LA CANNELLE
2. VERSER UNIFORMÉMENT SUR LES POMMES

PRÉPARER LE CRUMBLE:

1. CONCASSER GROSSIÈREMENT LES NOISETTES
2. MÉLANGER LES NOISETTES CONCASSÉES, LA FARINE, LE SUCRE ROUX, LE SUCRE VANILLÉ ET LA CANNELLE
3. AJOUTER LE BEURRE MOU EN MORCEAUX
4. FROTTER DU BOUT DES DOIGTS POUR OBTENIR UNE TEXTURE SABLEUSE
5. RÉPARTIR LE CRUMBLE SUR LES POMMES

CUISSON:

1. ENFOURNER À 180 °C PENDANT ENVIRON 60 MINUTES
2. LE DESSUS DOIT ÊTRE BIEN DORÉ ET CROUSTILLANT



**SERVIR TIÈDE AVEC UNE BOULE DE GLACE VANILLE, DU CARMEL
BEURRE SALÉ OU DE LA CRÈME FRAÎCHE**

#MARCHÉFRAISORGEVAL

#TRESBONAUQUOTIDIEN

POUR PLUS DE RECETTES REJOIGNEZ-NOUS SUR WWW.MARCHÉFRAISORGEVAL.FR - @MARCHÉFRAISORGEVAL