

Crumble aux pommes, sauce framboise

4X  personnes •  Facile •  Préparation 25 mn •  Cuisson 30 mn



Ingrédients

✓ 300 g de pommes Granny Smith

✓ 30 g de sucre semoule

Pâte à crumble :

✓ 15 g de beurre doux fondu à température ambiante

✓ 20 g de cassonade

✓ 45 g de **Farine Loprofin**

✓ 4 ou 5 **Crackers Loprofin Nature** en chapelure

Sauce framboise :

✓ 80 g de purée de framboise

✓ 20 g de sucre semoule

✓ 10 g d'eau

Préparation


Éplucher les pommes et les tailler en dés assez gros. Mélanger les dés de pommes et les 30 g de sucre. Réserver.

Pâte à crumble : Mélanger avec le bout des doigts la cassonade, la **Farine Loprofin**, puis ajouter le beurre fondu à température ambiante, et enfin les crackers en chapelure. Sabler pour obtenir une pâte qui doit rester irrégulière.

Dans des petits ramequins individuels, ajouter des dés de pommes sucrés jusqu'au 3/4, puis recouvrir de pâte jusqu'en haut des moules en tassant légèrement.

Cuire à 200°C (thermostat 7) durant 30 mn. Laisser refroidir avant de servir.

Sauce framboise : Mélanger ensemble les trois ingrédients, conserver au froid.

 **ASTUCE Toque Chef :** La recette peut se décliner dans le même esprit avec différents fruits (framboises, poires, bananes, ananas). Il est possible également de les associer : poires et framboises, myrtilles et pommes, bananes et ananas, mangues et poires, cerises et pommes...

Pour une portion	Valeur énergétique	EP	PHE	VAL	MET	LEU	LYS	TYR
	220 kcal	0,55 g	17 mg	20 mg	6 mg	28 mg	26 mg	7 mg
		1 part	4/5 part	3/5 part	1/2 part	1 part		

Attention ces valeurs ne prennent pas en compte les ingrédients de l'Astuce Toque Chef.

Desserts