

Crumble aux pommes cannelle

(environ 28 portions)



COMPOTE DE POMMES PÂTISSIERE 24% AVEC MORCEAUX



Boîte
 5/1



Les ingrédients

 Compote de pommes pâtissière 24%
avec morceaux **Léonce Blanc** 1 boîte 5/1

Crumble à la cannelle

Farine	220 g
Sucre semoule	180 g
Poudre d'amandes	220 g
Cannelle en poudre	10 g
Beurre mou	400 g

Préparation :

Dans la cuve du batteur, à l'aide de la feuille, **MÉLANGER** à faible vitesse le beurre mou le sucre et la cannelle.

Quand le mélange est homogène, **AJOUTER** la farine et **MÉLANGER** à nouveau.

À l'aide d'une maryse, **RABATTRE** le mélange dans le bol.

TERMINER la préparation en ajoutant la poudre d'amandes.

Bien **MÉLANGER**, lentement, sans foisonner.

DÉBARRASSER le crumble et le **STOCKER** au frais au minimum 4 heures, avant utilisation.

Dressage :

PRÉCHAUFFER le four à 180°C.

RÉPARTIR la compote dans des petits plats individuels (150 g par portion)

Juste avant d'enfourner le dessert, **RÂPER** sur le dessus le crumble (environ 35 g/portion) avec une râpe à gros trous.

ENFOURNER pour 15 à 20 minutes. Le crumble doit être doré et croustillant.

 Servir aussitôt, accompagné éventuellement d'une boule de glace vanille, servie à part.