

Crumble aux épices à pain d'épice

Dessert **Facile****Pour** : 8 personnes**Préparation** : 20 mn**Cuisson** : 45 mn

Un crumble, tout le monde sait faire vous me direz ! Mais avec ces épices c'est extra, alors vite essayez-le.

Ingrédients

- 120 g de beurre froid en morceaux
- 120 g de sucre roux
- 1 kg de pommes à tarte
- 0,5 cc d'épices à pain d'épice
- beurre
- calvados

Préparation

- 1 Placez le beurre, le sucre roux et la demie cuillère à café d'épices dans votre robot. Actionnez-le plusieurs fois, jusqu'à obtenir un bel aspect "sable".
- 2 Epluchez et évidez les pommes. Coupez-les en morceaux.
- 3 Faites-les revenir dans un peu de beurre demi-sel et 2 cuillères à soupe de sucre. Vous pouvez légèrement les flamber au Calvados.
- 4 Posez vos pommes dans un plat allant au four puis déposez par-dessus le contenu de votre robot.
- 5 Faites cuire le tout 45 min. à 200°C.
- 6 Je sers ce crumble avec une boule de glace ou une verrine de crème caramel maison (voir la recette de la crème caramel en cliquant sur "Consulter son profil et ses recettes dans l'encart de droite).

Proposé par

**nadou*****D'autres recettes que vous trouverez sur******ou un seul clic sur ><http://nadou.blogduvillage.com>***

CUISINETTE

en allant dans mes recettes***les articles vous attendent******merçi de vos visites et bonne cuisine à tous******Consulter son profil et ses recettes***

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

