

Crumble pommes myrtilles

Préparation **15 mn** Cuisson **35 mn** Temps Total **50 mn**

Ingrédients / pour 4 personnes

- 4 pommes reinettes
- 3 cuillères à soupe de sucre cassonade
- 30 g de beurre
- 100 de myrtilles fraîches ou surgelées
- Pour la pâte à crumble :
 - 30 g de poudre d'amande
 - 50 g de sucre cassonade
 - 60 g de beurre
 - 75 g de farine
 - 1 pincée de sel

PRÉPARATION Crumble pommes myrtilles

1. Épluchez les pommes et coupez-les en morceaux. Faites fondre 30 g de beurre dans une poêle et faites-y caraméliser les pommes avec le sucre pendant environ 10 mn, elles doivent être fondantes.
2. Du bout des doigts, mélangez la farine, la poudre d'amandes, 60 g de beurre en dés, 50 g de sucre et le sel. Donnez la consistance d'un gros sable en frottant dans vos mains. Mettez au frais.
3. Repartissez les pommes dans 4 petits plats beurrés (ou un grand), ajoutez les myrtilles sans les décongeler. Mélangez un peu. Recouvrez de pâte à crumble en l'émiettant bien.
4. **Pour finir**
Mettez au four à 180°C pendant 20 min environ, le dessus doit être légèrement doré.

<https://cuisine.journaldesfemmes.fr/recette/345956-crumble-pommes-myrtilles>