

Crumble aux pommes et aux épices de Noël

Retrouvez toutes les recettes de Marielle sur notre blog de cuisine : www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



30 minutes



20 minutes



6 personnes

INGRÉDIENTS

- 6 pommes type Melrose, Golden...
- 2 c à s d'huile d'olive
- 1 c à c d'épices en poudre pour pain d'épices
- 8 dattes
- 1 poignée de cranberries
- 75 g flocons d'avoine*
- 75 g de farine d'épeautre* T80
- 60 g de beurre* ½ sel
- 3 c à s de sucre complet
- 1 poignée de noisettes* hachées
- 2 yaourts de brebis* nature
- du miel

1. Éplucher les pommes, les épépiner et les découper en quartiers, puis les cuire dans l'huile d'olive à feu doux, dans une sauteuse.
2. Saupoudrer d'épices pour pain d'épices, ajouter les cranberries et les dattes dénoyautées coupées en morceaux.
3. Laisser cuire environ 5 minutes à couvert : les pommes doivent être tendres sans être en compote.
4. Verser la préparation dans un plat allant au four.
5. Préparer le crumble en mélangeant dans un robot les flocons d'avoine, la farine, le sucre et le beurre jusqu'à l'obtention d'une texture sableuse.
6. Répartir le crumble sur les pommes, enfourner et cuire 15 à 20 minutes à 180°C.
7. Accompagner le crumble d'une cuillère de yaourt de brebis au miel !



FENOUIL SARGÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

FENOUIL UNIVERSITÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

FENOUIL RÉPUBLIQUE
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
02 85 29 15 80

FENOUIL ATLANTIDES
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
6 avenue d'Hauouza
02 85 29 29 69

FENOUIL ANTARÈS
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Giratoire de César
02 43 78 93 82