

FESTIVAL DE GASTRONOMIE



Crumble aux pommes



Par les élèves
du lycée
professionnel
hôtelier
La Closerie (Saint-
Quay-Portrieux)



INGRÉDIENTS pour 10 cuillères



Miam!

- 60 g de beurre
- 60 g de farine type 55
- 60 g de sucre semoule
- 60 g de poudre d'amandes
- 60 g de pommes Reinette
- 80 g de sucre semoule

RECETTE

- + Réaliser le crumble.
Mélanger beurre, farine, sucre et poudre d'amandes dans un saladier.
Cuire les dés de pommes avec du sucre.
Monter le crumble et finir la cuisson au four.

La pomme fondante caramélisée
alliée au croustillant de la pâte
confère un équilibre des textures,
les saveurs douces et acidulées
de la pomme Reinette nous transportent
dans les vergers de
nos producteurs locaux