



en famille

Apple-crumble

Pour 4 personnes : 4 pommes Granny Smith (ou Reinettes, Boskoop, Golden, Melrose), 65 g de raisins secs, 125 g de farine, 80 g de beurre mou, 60 g de cassonade, cannelle, 1 pincée de sel, rhum.

Prép. : 15 min.
Cuisson : 20 min.

Mélangez dans une terrine la farine, le sel et 30 g de cassonade. Incorporez du bout des doigts et sans pétrir 60 g de beurre afin d'obtenir la consistance d'un gros sable. Faites gonfler les raisins secs dans un peu de rhum. Coupez en quartiers, chacune des pommes pelées. Mettez-les dans une poêle avec 20 g de beurre et le reste de cassonade et remuez jusqu'à ce qu'elles soient dorées mais encore croquantes. Saupoudrez de cannelle. Disposez les pommes et les raisins égouttés dans un moule à gratin beurré. Éparpillez la pâte du crumble sur les fruits. Cuisez 20 min. au four préchauffé à 200° C (th 6/7). Le dessus doit-être bien doré et croustillant. Servez tiède avec de la crème fraîche.

Si l'on dispose de peu de temps, il suffit d'effriter sur les pommes, 6 galettes bretonnes avant de les glisser au four.

- ✓ Mousse avec la chair cuite de 4 pommes, à laquelle on incorpore 50 g de sucre, 2 feuilles de gélatine ramollies, 1 cuil. à soupe de liqueur de cerises et 2 blancs d'œufs en neige. Un vrai bonheur après réfrigération, accompagné de cerises au marasquin !
- ✓ Pommes cuites au four servies arrosées d'un caramel au beurre salé (30 g de beurre salé, 50 g de sucre roux et filet de jus de citron).
- ✓ Des chips de pommes, c'est possible ! Avec des Granny Smith pelées et coupées en rondelles très fines (2 mm environ). Elles sont disposées sur la plaque à pâtisserie à peine huilée, et cuites au four (80°/90°) durant 2 h 30. Elles sont retournées et séchées encore 30 min au four.