



Le crumble Tatin aux amarettis

Recette pour 4 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 40 min.

Ingrédients

Pommes rouges : 4
Beurre : 25 g
Sucre en poudre : 70 g
Jus de citron : 1/2

Beurre : 75 g, mou
Sucre en poudre : 100 g
Farine : 100 g
Amarettis moelleux : 6

Matériel

une balance ménagère
un économe
un couteau à légumes
une casserole
un plat à clafoutis ou gratin haut



Réalisation > la préparation

1. Laver les pommes, les essuyer, les peler, les épépiner et les couper en petits cubes. Les réserver en les nappant de jus de citron.
- pour éviter qu'elles ne noircissent -
2. Beurrer le plat avec la moitié du beurre. Faire un caramel avec le sucre seul. Quand il est prêt, lui incorporer l'autre moitié du beurre et bien lisser le tout. En napper le fond du plat.
3. Préparer le crumble avec tous les ingrédients : notamment le beurre sera coupé en petits dés et les amarettis émiettés. Bien malaxer et/ou frotter entre les doigts jusqu'à obtenir un sable grossier régulier.
- si vous aimez la présence forte du goût d'amande mêlé aux pommes, vous pouvez rajouter quelques gouttes d'arôme d'amande amère, déjà présent dans les amarettis -
4. Déposer les dés de pommes sur le caramel dans le fond du plat, puis bien niveler l'ensemble. Déposer ensuite le sablé à crumble en frottant dans vos mains et en égalisant bien, et en recouvrir tout le plat.

Réalisation > la cuisson

5. Préchauffer le four à 175°C. Enfourner ensuite pour 35 minutes environ.

Le service

6. Laisser le crumble refroidir avant de le servir (au moins 2 heures) ou au moins tiédir.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com