

Crumble pommes noisettes



Pour 4 personnes

- 6 pommes assez sucrées
- 1 bâton de cannelle
- 2 cuillères à soupe rases de sucre mascobado

Pour le crumble

- 80 g de noisettes
- 100 g de farine
- 80 g de sucre roux
- 90 g de beurre demi sel (avec cristaux, c'est meilleur)

Mettre les noisettes décortiquées dans un plat et enfourner dans un four préchauffé à 180°C pour quinze minutes. Sortir les noisettes du four et dès qu'elles ont un peu refroidi, les mixer grossièrement au mixeur. Elles ne doivent pas être en poudre, on doit trouver de gros éclats.

Eplucher les pommes et les couper en morceaux. Les mettre dans une casserole avec le bâton de cannelle fendu en deux (pour mieux libérer les arômes) et le sucre mascobado. Faire compoter tout doucement à couvert en surveillant régulièrement pour ne pas que ça attache. Lorsque les pommes sont fondantes et bien compotées, sortir du feu et couvrir.

Dans un saladier, mettre la farine, les noisettes, le sucre et le beurre. Avec les mains, « sabler » le tout : frotter les ingrédients entre les mains jusqu'à ce qu'ils forment une sorte de sable grossier.

Mettre les pommes dans un plat qui va au four et recouvrir avec le crumble. Enfourner à 180°C pour une vingtaine de minutes en surveillant la cuisson. Le crumble doit être à peine doré.

Servir froid ou à température ambiante.