

Les recettes du **LE POTAGER** *Coudoux*

CRUMBLE POMMES ET PISTACHES :

INGRÉDIENTS pour 6p

- 4 grosses pommes
- 150g Farine
- 150g Beurre
- 150g Sucre en poudre
- 100g Pistaches au naturel décortiquées

- Glace vanille

PRÉPARATION :

1. Préchauffez le four à 180 °C
2. Concassez grossièrement les pistaches à l'aide d'un mixeur.
3. Épluchez les pommes, évidez-les et coupez-les en morceaux.
4. Mélangez ensemble et à la main, le beurre coupé en lamelles, la farine et le sucre en poudre dans un saladier pour obtenir une pâte sableuse.
5. Mettez les pommes dans un plat à gratin et parsemez-les de pistaches puis du mélange beurre-farine-sucre en l'émiettant avec les doigts sur le dessus.
6. Enfourez durant 35 min.



Note

Les pistaches peuvent être remplacées par des amandes, noisettes ou noix.
Vous pouvez mettre votre préparation du crumble dans des plats individuels.

Servir chaud avec une boule de vanille c'est encore meilleur !

