Crumble pommes aux éclats de galettes

Nombre de portions	Temps de préparation	Difficulté
10 portions	30 minutes	★☆☆



LES INGRÉDIENTS

- 800g de compotée de pommes avec morceaux
- 20g de beurre
- 10g de sucre cassonade
- 100g d’éclats de galettes au bon beurre

LA RECETTE

1. Préchauffer votre four à 210°C.
2. Pendant ce temps parfumer la compotée de pommes avec un peu de cannelle.
3. Répartir la compotée au fond d’un plat.
4. Faire fondre le beurre. Mélanger les éclats de biscuits avec le beurre fondu et le sucre.

LE MONTAGE

1. Répartir le mélange éclats-beurre-sucre sur la compotée.
2. Cuire au four à 210°C durant 10 à 15 minutes.

Astuce du chef

Réaliser le crumble 2 à 3 heures avant la dégustation afin que les biscuits s’imprègnent bien du jus des fruits.

Faites varier les plaisir en changeant de fruits.
