

# Crumble aux pépites de Caramel



POUR 6 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION 25 MIN

CUISSON 25 MIN

## Ingrédients

4 pommes  
100 g de farine  
100 g de sucre  
100 g de poudre d'amandes  
125 g de beurre doux  
50 g de pépites caramel beurre salé \*

## Recette

\* disponibles à La Maison du Fruit Confit.

- 1 Préchauffez le four à 180°C.
- 2 Pelez les pommes et coupez-les en dés. Sortez le beurre du réfrigérateur et coupez-le en morceaux.
- 3 Dans une casserole, faites fondre 25 g de beurre. Ajoutez les pommes et 5 c.à.s de sucre. Faites revenir les pommes pendant environ 15 min en surveillant bien.
- 4 Dans un saladier, mélangez la farine, le reste du sucre et la poudre d'amandes. Ajoutez le beurre restant du bout des doigts et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte sableuse à gros grains.
- 5 Beurrez un plat à four et disposez-y les pommes. Parsemez de pépites de caramel au beurre salé. Répartissez la pâte à crumble par-dessus et enfournez 25 à 30 min jusqu'à obtenir un crumble doré.