

# Crumble pommes-noisette

*Pour 6 personnes*

*Préparation : 15 min - Cuisson : 35 min*

## Ingrédients :

- 150g de sucre blond pure canne
- 65g de beurre demi-sel
- 65g de beurre
- 80g de farine
- 70g de poudre de noisette
- 6 pommes
- 1 noisette de beurre
- 2cs de sucre blond



*Ustensiles spécifiques : une poêle, un saladier, un couteau, 6 cocotes ou un plat à gratin.*

*www.lesdelicesabelle.fr*

## Réalisation :

- Préparer la pâte à crumble en mélangeant du bout des doigts le sucre, la farine, la poudre de noisettes et les beurres.
- Bien malaxer et garder au frais.
- Eplucher les pommes, les évider et les couper grossièrement.
- Caraméliser 5 min dans un peu de beurre + 2cs de sucre de canne.
- Beurrer les cocottes, ajouter les pommes et parsemer de pâte.
- Enfourner à 180° 30 min.

*Bon appétit !*