

Crumbles de Pommes

Ingrédients :

8 goldens
80g de noix de coco
200g de farine
100g de cassonade
175g de beurre
2 c à soupe de rhum
1 pincée de sel

1. Mélangez rapidement la farine, la cassonade, la noix de coco, le beurre coupé en dés et le sel pour obtenir une pâte friable. La mettre au frais.

2. Allumez le four (180°). Pelez et coupez les pommes en lamelles, les faire dorer dans une poêle avec une noisette de beurre. Une fois qu'elles sont dorées, éteignez le feu, arrosez de rhum et faire flamber.

3. Répartissez les pommes dans des ramequins beurrés. En vous tenant au-dessus des plats, frottez la pâte pour le faire retomber en pluie sur les fruits.

Enfournez pour 20 à 25 minutes. Eteignez le four, allumez le grill afin de faire dorer les crumbles.

4. Sortez les crumbles et laissez-les tiédir.

Parsemez de noix ed coco et décorez éventuellement de fruits confits.

Boisson: un crémant