



FLAMANT

YOU'RE HOME

Crumble automnal aux myrtilles et pommes

Ingrédients

Pour la garniture aux fruits:

- 2 pommes (épluchées, évidées et tranchées)
- 1 tasse de myrtilles fraîches ou surgelées
- 2 cuillères à soupe de sucre brun
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1/2 cuillère à café de cannelle moulue
- 1/4 cuillère à café de noix de muscade moulue
- 1 cuillère à soupe de fécule de maïs

Pour le crumble

- 1/2 tasse de farine
- 1/3 tasse de sucre brun
- 1/2 tasse de beurre non salé
- 1/2 cuillère à café de cannelle moulue
- 1/4 cuillère à café de noix de muscade moulue
- Une pincée de sel

Instructions:

1. Préchauffez votre four à 180°C et graissez légèrement votre plat à four de Longpi Pottery.
2. Préparez la garniture aux fruits :
 - Dans un grand bol, mélangez les pommes, les myrtilles, le sucre brun, le jus de citron, la cannelle, la noix de muscade et la fécule de maïs.
 - Répartissez uniformément le mélange de fruits dans votre plat de Longpi Pottery.
3. Préparez le crumble :
 - Dans un autre bol, mélangez la farine, le sucre brun, la cannelle, la noix de muscade et le sel.
 - Ajoutez le beurre froid en cubes et mélangez jusqu'à obtenir une texture sableuse.
 - Saupoudrez sur les fruits.
4. Mettez le plat au four préchauffé et faites cuire pendant 35 à 40 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus soit doré et que les fruits bouillonnent sur les bords.
5. Laissez refroidir légèrement avant de servir, seul ou avec de la crème fouettée ou une boule de glace.