

Un crumble aux pommes

Ingrédients pour cette tarte

Pâte brisée légère

150 g de farine

50 g de maïzena

70 g de beurre allégé

1 pincée de sel

Dans un saladier, mélangez la farine et la maïzena. Ajoutez le sel et le beurre ramolli. Mélangez. Versez progressivement un 1/2 verre d'eau sans cesser de mélanger. Malaxez à la main pour obtenir une pâte homogène.

Formez une boule avec la pâte et recouvrez-la de papier film. Laissez reposer 1 heure à température ambiante.

Ensuite, étalez la pâte avec la paume de la main sans la pétrir puis étalez-la avec un rouleau à pâtisserie fariné sur le plan de travail fariné lui aussi. Mettre dans le moule.

Garniture

3 pommes

200 g de compote de pommes

cannelle

épices pour crumble ou à défaut, cannelle

50 g de beurre mou

50 g de sucre en poudre

autant de farine qu'il n'en faut pour que la pâte à crumble s'effrite sous les doigts (100 g, voire un peu plus)

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).

Étalez la pâte dans un plat à tarte, puis piquez le fond avec une fourchette.

Recouvrez le fond de tarte avec la compote, et parsemez d'un peu de cannelle.

Épluchez et tranchez finement les pommes, disposez-les sur la compote, puis parsemez de nouveau un peu de cannelle.

Préparation de la pâte à crumble :

Dans un saladier, malaxez le beurre mou avec les 50 g de sucre et 3 cuillères à café de cannelle.

Ajoutez la farine (mettez-en autant qu'il en faut, afin que la pâte s'effrite sous vos doigts).

Une fois la pâte prête, parsemez-la sur la tarte.

Enfournez pendant 35 min.

NICOLE PASSIONS