

Pomme Cuite

Ingrédients : Pour 4 personnes

05/10/2021

- 4 pommes pelées et épépinées
- sirop de grenadine
- 100 gr de beurre mou
- 100 fr de farine
- Raisins secs pochés dans l'eau
- 100 gr de sucre
- 100 gr de poudre d'amandes



Préparation :

- Faire un sirop à l'eau chaude, ajouter les pommes.
- Cuire à feu doux quelques minutes.

Pâte à crumble

- Mélanger, au bout des doigts, beurre, farine, sucre, poudre d'amandes.
- Cuire au four à 200°C pendant 15 min.

Dans une assiette:

- Pommes, raisins et pâte à crumble, le sirop réduit avec un peu de beurre.
- Servir tiède.