

CRUMBLE AUX POMMES AVEC UN LATTE MACHIATO VANILIO

🕒 30 min

👤 Facile



MATÉRIEL

Four
Plat à mettre au four
Papier sulfurisé
Poêle

CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS



INGRÉDIENTS

Pour le café:
1 capsule de Nespresso *Vanilio*
Pour le crumble :

250 G De Beurre Doux, À
Température Ambiante

125 G De Vergeoise

1 Pincée De Sel

375 G De Farine

1 Jaune D'œuf

100 G De Noisettes,
Grossièrement Hachées

Le Zeste De 1 Citron

1 Gousse De Vanille, La
Pulpe

Pour la compote :

6 Pommes (Pink Lady)

20 G De Beurre

1 Gousse De Vanille, La
Pulpe

1 DL De Sirop De Fleurs De

COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

Commencez par préparer le crumble.

- Mélangez le beurre et la vergeoise.
- Tout en pétrissant, ajoutez une pincée de sel, la farine, un jaune d'œuf, les noisettes grossièrement hachées, le zeste de citron et la pulpe d'une gousse de vanille.
- Mélangez pour en faire un crumble.
- Recouvrez une lèchefrite de papier cuisson et émiettez-y 200g de pâte.
- Enfournez dans un four préchauffé à 180 degrés et faites cuire le crumble pendant 10 minutes.

Préparez entre-temps la compote.

- Épluchez les pommes, ôtez le trognon et coupez-les en dés.
- Faites fondre une noix de beurre dans une poêle et laissez-le roussir légèrement.
- Ajoutez ensuite les dés de pommes, la pulpe de la gousse de vanille, le sirop de fleurs de sureau, le sucre et un filet d'eau.
- Laissez mijoter à feu doux jusqu'à ce que les pommes soient compotées. Sortez le crumble du four. Mélangez-y encore 100g de biscuits moulus et une pointe de cannelle.

Servez:

- Répartissez la compote de pommes dans un grand plat et saupoudrez-la de crumble.
- Terminez par un brin de menthe et quelques tranches de Granny Smith.
- Servez le crumble aux pommes avec le Nespresso *Vanilio* en version Latte Macchiato.

Sureau

30 G De Sucre

1 Filet D'eau

Pour la finition :

100 G De Biscuits Moulus (Ex.
Gallettes Au Beurre)

1 Pointe De Couteau De
Cannelle

1 Pomme (Granny Smith)

Quelques Feuilles De Menthe

INSPIRATIONS

