

Crumble pommes et caramel beurre salé

4 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 6 pommes
- 1 citron
- 150 g de beurre doux très dur
- 60 g de beurre salé
- 150 g de farine
- 150 g de sucre roux
- 75 g de sucre en poudre

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C (Th.6).

Etape 2

Peler et couper les pommes en petits quartiers. Les arroser de jus de citron.

Etape 3

Dans une casserole, couper le beurre salé en parcelles et ajouter le sucre en poudre. Faire chauffer à feu doux jusqu'à obtention d'un caramel ambré. Ajouter les quartiers de pomme et faire cuire 10 minutes à feu doux. Retourner les quartiers afin qu'ils soient bien caramélisés.

Etape 4

Dans un saladier, mélanger le sucre roux, la farine et le beurre doux. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte sableuse.

Etape 5

Verser les pommes caramélisées dans un plat à gratin beurré. Les recouvrir de pâte à crumble et enfourner 35 minutes.