

# POMME MYSTERE



4 pers

15 min

45 min

## VOTRE PANIER NETTO

3 Pommes type golden  
(taille moyenne)

•

Glace vanille

•

Confiture de framboise

•

Beurre

•

Farine

•

Gousse vanille

•

Cassonade

## PRÉPARATION

- 1.** Préparez la pâte à crumble : mélangez du bout des doigts, la farine, la cassonade et le beurre. Ajoutez les graines de vanille de la gousse (ouvrez la gousse et grattez les graines).
- 2.** Réservez la pâte au frais environ 10-15 min. Étalez ensuite les brisures de pâte en vrac sur une plaque de cuisson et enfournez pendant 20 min à 200 °C. Laissez refroidir.
- 3.** Pendant la cuisson du crumble, évidez les pommes puis les couper en tranche régulière dans la largeur. «Remontez» la pomme en superposant les tranches pour lui redonner sa forme globale d'origine. Posez les pommes dans un plat allant au four puis garnir le cœur de crumble. Nappez au pinceau l'extérieur des pommes de confiture de framboise légèrement dilué à l'eau.
- 4.** Enfournez le tout pendant 20-25 minutes à 180°C.
- 5.** A la fin de cuisson, laissez légèrement tiédir les pommes, puis servez avec une boule de glace posée dessus qui commencera doucement à fondre.
- 6.** S'il reste du crumble, en déposer quelques morceaux autour de la pomme pour amener encore plus de croquant au dessert !