

Tarte crumble pommes griottes



Pour un moule de 30 cm

- Pâte sablée (toute prête ou maison)
- 4 pommes
- 400 g de griottes (surgelées)
- 30 g de beurre
- 60 g de sucre
- 30 g de cassonade
- 1/2 gousse de vanille
- 1 à 2 c à soupe de poudre d'amandes
- Beurre (pour le moule)

Pour le crumble

- 150 g de farine
- 50 g de poudre d'amandes
- 100 g de beurre (t° ambiante)
- 50 g de cassonade
- 50 g de sucre

Préchauffez le four à 180 ° C (160°C pour moi).

Préparez la compote de pommes. Épluchez et coupez en petits morceaux et mettez les dans une casserole avec le beurre, le sucre, et la 1/2 gousse ouverte et grattée pour récupérer les grains. Laissez cuire doucement pendant 15 minutes.

Poêlez les griottes avec 20 g de cassonade pendant 10 minutes puis égouttez les et ajoutez les à la compote de pommes. Remettez un peu sur le feu pour assécher un peu la compote pommes griottes.

Installez la pâte sablée dans un moule à tarte beurré. Piquez le fond et répartissez la poudre d'amandes en veillant bien à recouvrir le fond. Répartissez la compote sur la pâte. Enfournez pour 15 minutes.

Pendant ce temps, mélangez avec le bout des doigts en émiettant 150 g de farine avec le sucre, la cassonade, le beurre coupé en petits morceaux et la poudre d'amande pour obtenir un sablé grossier.

Sortez la tarte du four et recouvrez-la avec ce crumble puis enfournez à nouveau pour 20 minutes. Il faut que le crumble soit bien doré sinon augmentez le temps de cuisson. Si au contraire, il brunit trop vite, recouvrez la tarte d'une feuille d'aluminium.

Laissez refroidir complètement pour faciliter la découpe.