



CRUMBLE AUTOMNAL AUX POMMES, FEVE TOKA, AMANDES ET CHOCOLAT



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson 20 mn

Pour 4 personnes:

2 belles pommes de saison à cuire

50 g de farine

50 g d'amandes en poudre

30 g de sucre

30 g de beurre

Une dizaine de pépites de chocolat

1 fève tonka

Préchauffer le four à 200°C.

Beurrer le ou les moules.

Les pommes:

Éplucher et couper les pommes en morceaux. Poser les morceaux de pommes dans les plats, en alternant fruits et pépites de chocolat.

Le crumble :

Râper la fève tonka et la mélanger à la farine, aux amandes en poudre, à la fève tonka et au sucre.

Ajouter le beurre en petit morceaux. Mélanger à la main jusqu'à obtention d'une pâte sableuse.

Disposer le crumble au dessus des pommes et enfourner pour une demi-heure.

Dégustez tiède.