

Crumble aux pommes et aux marrons



Pour 4 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 20 minutes

Pâte à crumble :

- 40 g de farine de blé (type 55)
- 40 g de farine de châtaigne
- 50 g de sucre semoule
- 20 g de noix grossièrement moulue
- 60 g de beurre mou

Garniture :

- 4 pommes
- 50 g de crème de marrons
- 1 c à dessert de jus de citron

Préparez la garniture : Épluchez les pommes et coupez les en dés. Placez les dés de pommes dans une casserole avec 2 c à soupe d'eau et le jus de citron. Faites cuire à feu doux à couvert pendant 10 minutes, puis à découvert pendant 10 minutes en mélangeant souvent pour laisser évaporer le liquide.

Ajoutez la crème de marrons et mélangez et laissez refroidir.

Préchauffez le four à 190° C (170° C pour moi).

Préparez la pâte à crumble : Dans un saladier, mélangez la farine de blé et la farine de châtaigne.

Ajoutez les noix mixées et le sucre. Incorporez le beurre coupé en petits dés en émiettant la pâte afin d'obtenir un sablé grossier.

Beurrez des petits plats à four ou un grand plat de taille moyenne.

Répartissez la compote de pommes aux marrons.

Recouvrez de pâte à crumble.

Glissez au four pour 20 minutes voire un peu plus en fonction de votre four.

Laissez tiédir avant de déguster.

Accompagnez éventuellement d'une boule de glace vanille.