



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

---

**TEMPS DE PREPARATION: 20 mn**

### **FAÇON CRUMBLE**

#### **INGREDIENTS:**

500 g de pommes  
80 g de sucre semoule  
150 g de beurre  
90 g de cassonade  
60 g de poudre d'amandes  
80 g de gâteaux secs (genre « Petit beurre »)  
50 g de farine

#### **METHODE :**

La pomme, ce fruit si souvent sollicité, donne toujours le meilleur de lui-même ! Et ce n'est pas cette recette qui vous dira le contraire. Un véritable régal pour les papilles.

Commencez par éplucher les pommes, retirez le cœur et les pépins, puis coupez-les en morceaux.

Disposez-les dans un plat beurré, puis saupoudrez le sucre semoule.

Pour le granité, mélangez la farine et la cassonade, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux que l'on aura sorti du réfrigérateur une heure auparavant, la poudre d'amandes et les biscuits secs préalablement écrasés.

Sablez délicatement l'ensemble entre vos mains, jusqu'à obtenir un granité un peu « grossier ».

Il ne faut pas obtenir une pâte, mais un ensemble de grains moyens.

Préchauffez votre four à 180 °C (Thermostat 6) pendant 10 mn.

Parsemez le granité sur les pommes, puis cuire dans votre four préchauffé pendant 45mn environ.

Servi tiède avec un soupçon de Chantilly, c'est encore meilleur !

Ce dessert est vraiment à la portée de tous ! Vous séduirez avec simplicité et convivialité, tous ceux qui auront la chance d'être à votre table. C'est vous le chef d'orchestre de cet hymne à la gourmandise !