

Crumble pommes, cannelle et sucre Muscovado *par Cecilecooks*



Réalisation : environ 1h (avec cuisson)
Repos : facultatif
Cuisson : 45 minutes environ
Quantité : 6 personnes (un plat de 28 cm de diamètre)

Ingrédients :

200 gr de beurre
240 gr de farine complète ou non (**ou [voir bas de l'article](#)**)
180 gr de sucre (Muscovado pour moi mais tous les sucres semoule sont possibles)
4 gr de sel
facultatif : 1 belle c. à c. de cannelle
une dizaine de pommes acidulées (soyez généreux en fruits !)

Procédé :

1 - Préchauffer le four à 160-170°C en chaleur tournante.
2 - Couper le beurre en morceaux. Dans la cuve du robot/saladier, mettre le beurre ramolli, la farine, le sucre et le sel (et éventuellement la cannelle, les flocons d'avoine, les noisettes, etc.). Mélanger à la feuille/avec les doigts, pour amalgamer les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte qui forme du gros sable qui s'agglomère et s'effrite à la fois.
3 - Eplucher, épépiner et couper les pommes en très gros dés. Les répartir dans un plat allant au four sur une surface uniforme. Avec les mains, émietter la pâte à crumble sur les pommes.

Attention : il est difficile de donner un nombre exact de pommes. Cela dépend de si vous aimez quand il y a vraiment beaucoup de fruits ou pas, de la taille et de la variété de vos pommes. En tout cas, les fruits perdent beaucoup de leur volume à la cuisson, alors surtout n'hésitez pas à bien remplir votre plat de fruits pour qu'il soit bien bombé et éviter les désillusions de quantité à la sortie du four. Si 1 pomme crue en dessert est suffisante, dès que les fruits sont cuits nous avons tendance à en manger beaucoup plus.

4 - Enfourner pour environ 45 minutes de cuisson : le crumble doit être bien doré sur le dessus et les fruits fondants.

Attention : si comme moi vous utilisez du sucre complet, le crumble sur le dessus sera forcément plus coloré/foncé.



Coup de fouet

- pour changer un peu du crumble classique :

- remplacer les 240 gr de farine par 180gr de farine + 60 gr de flocons d'avoine ou 200 gr de farine + 40 gr de noisettes/amandes coupées en deux ou 120 gr de farine + 120 gr de poudre d'amande/noisette/noix de coco
- ajouter du chocolat au milieu des fruits, des abricots moelles, des pruneaux, des raisins secs, etc.
- remplacer 1/3 des pommes par des fruits rouges, des abricots, de la rhubarbe ou de la banane, 1/2 des pommes par des poires, des coings et/ou des pêches, remplacer l'ensemble ou une partie par des cerises, des quetsches, des figues.

- évitez les pommes très sucrées pour réaliser vos crumble, préférez les pommes acidulées.

- si vous optez pour un crumble avec des fruits qui rejettent beaucoup d'eau à la cuisson - et risquant ainsi de détremper la pâte de crumble - ajouter une petite quantité de tapioca/Maïzena, semoule pour absorber ce trop plein de jus. Sachez aussi qu'en refroidissant, le jus des fruits diminuent un peu.

- crème chantilly, anglaise, boule de glace, fromage blanc... accompagnez le crumble - *ou non*

- comme bon vous semble.

- pour une version express, on peut toujours émietter des biscuits (spéculos, palais bretons, pain d'épice toasté, macarons, etc.) tout prêts sur le dessus.