



## **Crumble aux Pommes et aux Noix façon Tatin**

### **Pour 6 personnes**

1 kg de pommes  
170 g de beurre  
100 g de farine  
220 g de sucre  
100 g de noix  
20 cl de jus de pommes  
10 cl de calvados  
Un sachet de sucre vanillé

Pelez et épépinez les pommes, coupez les en quartiers. Décortiquez les noix et hachez-les finement. Réservez

### **Cuisson :**

Mettez la moitié du sucre dans une casserole avec un petit peu d'eau. Faites un caramel, et détendez-le avec le jus de pommes. Poêlez les pommes dans du beurre, sans les brûler (attention le beurre brûle vite ~150°C), puis flambez-les avec le calvados.

Ajoutez le caramel à mi-cuisson et laissez compoter 10 min à feu doux environ.

Ajoutez les noix aux pommes avec 50 g de sucre et un sachet de sucre vanillé

### **Dressage :**

Dans un plat allant au four, recouvert de papier sulfurisé découpé à la dimension du plat, répartissez la préparation aux pommes et aux noix. Faites préchauffer le four thermostat 7 (210°C).

Découpez en petits dés le beurre restant, ajoutez la farine et travaillez rapidement du bout des doigts pour obtenir un mélange sablonneux puis ajoutez le sucre en poudre restant et le sachet de sucre vanillé.

Répartir la préparation sur le mélange des pommes et noix et enfournez pour une vingtaine de minutes.

### **Le conseil du Chef :**

Dégustez le crumble tiède ou froid accompagné d'une boule de vanille, caramel, ou d'une glace nature parfumée au calvados, avec en accompagnement un cidre brut ou doux selon les goûts.... C'est un délice.