



# CRUMBLE POMMES ET CARAMEL BEURRE SALÉ

  
4 pers.

  
15 min.

  
15 min.

  
Facile

# TADAAM!

Ustensiles

✗ 1 balance

✗ 1 économètre



✗ 4 ramequins

✗ 1 couteau

✗ 1 poêle



*Pour votre recette, il vous faut...*

-  190 g de **TADAAM!** Cookie
-  80 g de beurre doux
- ✗ 3 pommes (360g)
- ✗ 70 g de sucre semoule
- ✗ 25 g de beurre demi sel
- ✗ 70g de crème liquide

*À vous de jouer !*

- ✗ Mélanger le beurre doux mou et **TADAAM!** jusqu'à l'obtention d'une texture sableuse.
- ✗ Éplucher les pommes et les couper en dés. Les poêler avec le sucre et laisser caraméliser 5min.
- ✗ Puis, ajouter le beurre demi-sel et mélanger. Chauffer la crème et l'ajouter aux pommes, mélanger et laisser épaissir quelques minutes. Retirer du feu et réserver.
- ✗ Puis, répartir les pommes dans les ramequins et recouvrir de crumble cru
- ✗ **Cuire à 170°C pendant 15 min.**

Sortir du four lorsque le dessus est bien doré.

*C'est prêt, Bon Appétit !*

**N'EN PERDONS PLUS UNE MIETTE !**