

CRUMBLE DE POMMES ET FLEURS D'ÉGLANTIER

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Pommes	2 pc
Pétales d'églantier	1 bol
Jus de citron	1 pc
Sucre semoule	40 gr
farine	80 gr
Beurre	40 gr

Préparation

1. Préparation du crumble : dans un saladier, mélanger le sucre et la farine. Du bout des doigts incorporer le beurre froid pour obtenir un mélange granuleux. Réserver.

2. Préparer les fruits : laver, épucher et tailler en brunoise ou en tranches les pommes. Arroser de jus de citron. Répartir dans les ramequins beurrés aux $\frac{3}{4}$ par-dessus les pétales d'églantier.

3. Finition du crumble : répartir le crumble sur les fruits fleuris.

4. Marquer en cuisson les crumbles : glisser les ramequins dans un four préchauffé à 180° pendant 20 minutes, puis 10 minutes à 150°.
