

## Crumb bars à la pomme



### **Pour la pâte**

375 g de farine  
1 cuillère à café de levure chimique  
230 g de beurre aux cristaux de sel  
160 g de sucre roux  
1 oeuf entier + 1 jaune

### **Pour la garniture**

1 kg de pommes (même moches et rabougries), ou un peu moins  
1 gousse de vanille  
60 g de sucre roux  
1 sachet de sucre vanillé  
1 cuillère à soupe et demi de maïzéna

Commencer par préparer la compote.

Eplucher les pommes et les couper en petits morceaux et les déposer dans une marmite.

Fendre la gousse de vanille et récupérer les graines, les déposer dans les pommes et ajouter la gousse grattée. Faire cuire doucement jusqu'à ce que les fruits aient compoté, en ajoutant si besoin un tout petit peu d'eau.

Laisser refroidir.

Dans un saladier, mettre la farine, la levure et le beurre, bien froid, coupé en morceaux. Mélanger et frottant les ingrédients entre les mains jusqu'à obtention d'un sable grossier, puis ajouter le sucre et continuer à mélanger. Ajouter l'oeuf entier et le jaune et mélanger.

La pâte obtenue est très collante et ne s'amalgame pas, c'est normal (et c'est ce qu'il faut).

Mettre la maïzéna et le sucre dans la compote et mixer.

Préchauffer le four à 180°C.

Déposer dans un moule (de préférence rectangulaire) un tiers de la pâte et tasser au fond du moule.

Verser la compote et déposer dessus le reste de pâte, en crumble.

Enfourner pour 45 minutes, jusqu'à ce que la pâte au-dessus soit dorée.

Laisser refroidir une nuit entière avant de démouler. Découper en carrés et déguster avec un bon thé.