



YAOURT GREC, POMMES CAMELISEE, CRUMBLE AUX NOIX ET CHIPS DE POMME



Pour 4 personnes.

Ingrédients pour le crumble : 50gr de beurre froid coupé en dés, 50gr de cassonade, 50gr de farine de riz, 30gr de noix, 20gr de chips de pomme.

Hachez grossièrement les noix et les chips de pomme. Ajoutez les ingrédients restants et mélangez du bout des doigts jusqu'à obtenir un mélange sableux. Étalez-le sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez 15 minutes à 180°C : le crumble doit être doré.

Ingrédients pour les pommes caramélisées : 2 pommes golden, 35gr de sucre, 1 noix de beurre, 1 c. à soupe de miel de pommier *Rigoni di Asiago*, cannelle.

Épluchez les pommes, éliminez le trognon et coupez-les en petits dés. Préparez un caramel doré avec le sucre, ajoutez le beurre, le miel, les pommes et la cannelle. Mélangez et cuisez quelques minutes jusqu'à ce que les pommes soient tendres.

Montage : répartissez 2 pot de yaourt grec (340gr au total) dans 4 verrines. Dressez les pommes caramélisées puis le crumble. Servez immédiatement.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2013 ©That's Amore! Tous droits réservés.