



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Maximise : Vite, beau et bon !*



Crumble de Noël aux pommes et aux cranberries



INGREDIENTS : 4 personnes

200 g de cranberries fraîches
2 grosses pommes
100 g de farine
100 g de beurre
100 g de sucre
100 g de poudre d'amandes
4 càs de sirop d'érable
4 pincées d'épices pour pain d'épices ou de cannelle

PREPARATION :

Dans un saladier, versez le beurre froid coupé en petites parcelles.
Ajoutez le sucre, la farine, la poudre d'amandes.
Mélanger avec les doigts pour obtenir un « sable »
Garder au réfrigérateur si vous ne l'utilisez pas de suite.

Eplucher les pommes, les couper en petits dés et les répartir dans 4 ramequins.
Laver les cranberries, les répartir sur les pommes, saupoudrer le mélange d'épices
et arroser du sirop d'érable. Ajouter le crumble émietté et enfourner à 180°C
pendant environ 30 minutes.
Déguster tiède ou froid.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>