

Compote de pommes: pèle, coupe les pommes en cubes. Dans une casserole, fait fondre le beurre. Ajoute les pommes et fait-les compoter avec le jus de citron 15 min sur feu doux et à couvert, en remuant de temps en temps. Ajoute le sucre en poudre puis la cannelle. Lorsque les pommes sont cuites, écrase-les grossièrement avec une fourchette. Augmente le feu et remue vivement la compote pour qu'elle sèche. Laisse refroidir totalement la compote pendant 30 min environ. Prépare le cru mble : préchauffe le four à 200 °C (th. 6-7). Dans un saladier, mélange le beurre, le sucre, la cannelle et la farine du bout des doigts, jusqu'à l'obtention d'un mélange sableux. Étale le crumble sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et enfourne-le pendant 12 min, jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Répartis la compote de pommes dans les verrines puis dépose le crumble sur la compote. Au moment de servir, décore les verrines avec de la chantilly.

271



La compote

4 pommes (reinette ou golden)

10 g de beurre

30 g de sucre en poudre

Cannelle en poudre (facultatif)

1 demi-citron

Le crumble

100 g de beurre froid A

100 g de sucre roux

140 g de farine

1 pincée de cannelle (facultatif)

Avec de la Chantilly

Tarte aux pommes déstructurée