

MOUSSE À LA POMME

LA MOUSSE : Épluche les pommes, ôte le trognon et coupe-les en cubes. Arrose-les de jus de citron. Fait cuire les cubes de pommes avec le sucre en poudre pendant 15 min dans une casserole sur feu moyen et a couvert. Remue de temps en temps pour éviter que ça n'attache. Mixe la compote et réserve au réfrigérateur pendant au moins 2 h, car il faut qu'elle soit bien froide. Monte la crème liquide bien froide en chantilly et mélange-la délicatement à la compote. Repartis la mousse à la pomme dans les verrines ou les ramequins. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7).

CRUMBLE : Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Dans un saladier, mélange le beurre, le sucre 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 puis enfourne 12 min, jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Pèle la pomme, ôte le trognon et coupe-la en lamelles. Répartis le crumble sur les verrines, saupoudre de sucre et décore de quelques lamelles de pomme.



2 Pommes (reinettes ou autre)

1/2 citron

30 g de sucre en poudre

8 cl de crème liquide bien froide

POUR LE CRUMBLE

100 g de beurre froid

100 g de sucre roux

140 g de farine

POUR LA DÉCORATION

1 pomme

Sucre glace