

## Crumble pommes-pécan



### Pour 3/4 personnes

- 500g de pommes clochard (ou une autre variété acidulée et peu aqueuse)
- 30g de noix de pécan
- 50g de cassonade + 1 cs pour le moule
- 50 de beurre demi-sel (un peu mou mais pas fondu) + 10g pour le moule
- 50g de farine
- 1/4 cc de cannelle en poudre
- 1/4 cc de vanille en poudre

**1.** Préparez la pâte à crumble en mixant le sucre, le beurre, la vanille et la cannelle. Ajoutez les noix de pécan et mixer par à-coups pour garder des morceaux assez gros. Ajoutez la farine. Laissez reposer au frais 2h.

**2.** Préchauffez le four à 180°C, chaleur ventilée. Epluchez les pommes et coupez-les en dés de 1 à 1,5 cm de côté.

**3.** Enduisez un moule à gratin de 10g de beurre, saupoudrez d'1 cs de cassonade, disposez les pommes, recouvrez de pâte à crumble bien froide. Enfourez pour 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que le crumble soit doré.

## Gratin de pommes à la crème d'amandes et fève tonka



### Pour 4 personnes

- 500g de pommes (clochard si possible, à défaut, des reinettes ou des rubinettes)
- 50g de purée d'amandes blanches (magasins bio)
- 1 œuf + 1 jaune
- 2-3 gouttes d'extrait d'amandes amères
- 10 cl de lait
- 80g de cassonade ou de sucre complet (20g + 50g + 10g)
- 1 belle pincée de fève tonka râpée ou moulue
- 20g de beurre

1. Préchauffez le four à 200° C, chaleur ventilée.
2. Epluchez les pommes et coupez-les en tranches très fines. Saupoudrez-les de 20g de cassonade.
3. Dans une jatte, blanchissez les oeufs avec 50g de cassonade, ajoutez la purée d'amandes, le lait, le sucre, l'extrait d'amande amère et la fève tonka.
4. Beurrez un plat à gratin, disposez les pommes puis couvrez de crème aux amandes. Parsemez le dessus du reste de beurre et de 10g de cassonade. Glissez au four pour 30 minutes environ. Le gratin doit être légèrement caramélisé sur le dessus.
5. Laissez refroidir et dégustez bien frais.

