

## RECETTE

### Crumble aux Pommes

(pour 6 personnes)

Préparation : 20 mn Cuisson : 20mn

#### Ingrédients :

- 4 grosses pommes
- 300g de farine
- 150g de beurre
- 200g de sucre
- 1 noix de beurre
- 100g de coulis de framboise (facultatif)



#### Préparation:

- 1- Préchauffer le four à 200°C.
- 2- Eplucher et couper les pommes en cubes puis les faire caraméliser dans une poêle à feu vif avec une noix de beurre et une cuillère à soupe de sucre.
- 3- Pour la pâte, mélanger la farine, le sucre et le beurre. Faire une pâte granuleuse.
- 4- Mettre les pommes caramélisées au fond d'un plat, rajouter le coulis de framboises (facultatif) par-dessus. Puis couvrir avec la pâte à crumble.
- 5- Mettre au four à chaleur tournante pendant 20 minutes.

Idéal avec une boule de sorbet d'Unifermé.



## RECETTE

### Tarte aux Pommes

(pour 6 personnes)

Préparation : 30 mn Cuisson : 35 mn

#### Ingrédients :

- 5 grosses pommes
- 1 pâte feuilletée
- 90g de sucre
- 2 oeufs
- 60g de beurre



#### Préparation:

- 1- Préchauffer le four à 180°C
- 2- Eplucher et couper les pommes en lamelles.
- 3- Mettre la pâte feuilletée dans un plat à tarte et la piquer avec une fourchette, puis garnir avec les tranches de pommes.
- 4- Mélanger le sucre, les œufs, le beurre fondu et verser sur la tarte.
- 5- Mettre au four pendant 35 minutes.

Prêt à déguster à la sortie du four encore tiède.



## RECETTE

### Beignets aux pommes

(pour 6 personnes)

Préparation : 20 mn Cuisson : 3 mn

#### Ingrédients :

- 300g de farine
- 1 + 1/2 sachet de levure
- 3 œufs
- 25 cl de lait
- 5 pommes
- Huile de friture
- 1 c à s d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel



#### Préparation:

1- Dans un saladier, versez la farine et la levure et creusez un puit. Mettez les deux jaunes d'œufs et une pincée de sel puis mélanger.

2- Ajoutez le lait progressivement. Quand la pâte est homogène, ajoutez les deux blancs d'œufs battus en neige.

3- Pelez les pommes et évidez-les. Puis coupez-les en rondelles régulières.

4- Trempez les rondelles dans la pâte et faites-les frire.

5- Saupoudrer les beignets de sucre avant de les servir pour encore plus de gourmandise.



## RECETTE

### Muffins aux pommes

(pour 12 personnes)

Préparation : 15 mn Cuisson : 20mn

#### Ingrédients :

- 280g de farine
- 2 œufs
- 100g de sucre
- 150 ml de lait
- 1 sachet de levure
- 80g de beurre
- 1 c à s d'extrait de vanille ( ou 1 sachet de sucre vanillée)
- 1 pincée de sel
- 2 pommes

#### Préparation:

1- Préchauffer le four à 180°C

2- Dans un premier saladier mélanger la farine, le sucre, le sel, la levure. Dans un deuxième saladier mélanger le lait, le beurre fondu, les œufs et l'extrait de vanille.

3- Verser le contenu du second saladier dans le premier et mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse.

4- Eplucher et couper les pommes en petits dés puis ajouter les à la préparation avant de répartir la pâte dans les moules.

5- Mettre au four pendant 15-20 minutes jusqu'à ce qu'il soient dorés.

