Crumble pommes-noisettes

Pommes fondantes sous un crumble doré aux noisettes.

55 min | 6 portions | Facile

Ingrédients

6 piece	Pomme
120 g	Farine blanche de blé
80 g	Beurre
60 g	Sucre
40 g	Noisettes
2 g	Cannelle moulue

Préparation

1. Préchauffez le four à 180 °C. Disposez les pommes en dés et la cannelle dans un plat.
   180 °C
2. Sablez farine, beurre froid, sucre et noisettes concassées du bout des doigts.
3. Répartissez sur les pommes, enfournez 30 à 35 minutes.
   35 min

Conseils

Un crumble bien froid avant d'aller au four reste plus croustillant.

Conservation

2 jours à température ambiante, couvert.

Nutrition par portion (valeurs calculées)

Énergie	344 kcal
Protéines	3,7 g
Glucides	51,8 g
dont sucres	29,3 g
Lipides	15,4 g
dont saturés	7,1 g
Fibres	5,7 g
Sel	0,0 g

Estimation calculée à partir des ingrédients et de tables de composition ; elle ne remplace pas une analyse en laboratoire.

Allergènes

Gluten, Lait, Fruits à coque

Information indicative établie à partir des ingrédients saisis. Elle ne garantit ni l'absence d'allergène ni l'absence de contamination croisée. En cas d'allergie, vérifiez les étiquettes des produits utilisés et demandez l'avis d'un professionnel de santé.

Histamine (repère informatif)

Noisettes : Classification controversée (source : Comas-Basté et al., Biomolecules 2020;10(8):1181, doi:10.3390/biom10081181 (CC BY 4.0))

Repère informatif, non médical. Les teneurs en histamine dépendent de la fraîcheur, de la conservation et de la transformation des aliments, et certaines classifications font débat. Une recette ne peut jamais être garantie « sans histamine ». En cas d'intolérance, demandez l'avis d'un professionnel de santé.

https://recettes.celinergie.ch/recette/crumble-pommes-noisettes/