

MES RECETTES SUCRÉES



Crumble

pomme-cannelle



2
portions



5 min



15 min



- ✓ 1 pot de 200 g Delical Dessert aux fruits Nutra'Pote Pomme
- ✓ 25 g de farine
- ✓ 25 g de sucre en poudre
- ✓ 25 g de beurre mou demi-sel
- ✓ 25 g de poudre d'amande
- ✓ 5 g de cannelle en poudre



L' Astuce Gourmande

Encore plus gourmand avec une boule de glace à la vanille sur le dessus. Vous pouvez ajouter à votre pâte à crumble des pignons de pins, amandes, noisettes, noix pour encore plus de gourmandise. Suggestions d'accompagnement : sorbet, glace, yaourt, crème anglaise, chantilly, caramel liquide...

- ✓ Dans un bol, mélangez la farine, le sucre, le beurre et la poudre d'amande jusqu'à ce que la pâte commence à ressembler grossièrement à du sable.
- ✓ Dans des ramequins (pouvant aller au four), déposez au fond le Delical Dessert aux fruits Nutra'Pote Pomme mélangé à la cannelle et égrenez la pâte à crumble sur le dessus.
- ✓ Mettez aussitôt dans un four à 210°C (th 7) pendant 15 min environ. Arrêtez la cuisson dès que le crumble obtient une belle coloration.
- ✓ Dégustez tiède.

360
kcal

20,0 g
Protéines

12 g
Fibres

/ Pour 200 g