



Recette de saison

# Crumble aux pommes et noix caramélisées



ANDREA LÜTHI / WWF SUISSE

## Ingrédients

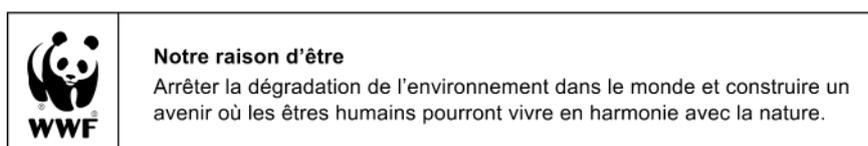
- 4 pommes
- Jus de ½ citron
- 1 cuillerée à café de cannelle et 1 cuillerée à café de sucre, mélangées
- 12 noix
- 3 cuillerées à soupe de sucre

## Pour le crumble

- 100 g de farine
- 50 g de sucre
- 1 pointe de couteau de sucre vanillé
- 50 g de beurre
- 1 pincée de sel

## Préparation

1. Epépiner les pommes, les couper en rondelles et les placer dans un récipient.
  2. Arroser avec le jus de citron et verser le mélange sucre-cannelle sur les pommes.
  3. Graisser un moule réfractaire et répartir les rondelles de pommes à l'intérieur.
  4. Casser les noix et briser grossièrement les cerneaux (à la main éventuellement).
  5. Chauffer le sucre (3 cuillerées à café) dans une casserole jusqu'à ce qu'il soit liquide. Réduire la chaleur et ajouter immédiatement les noix. Dès que le sucre brunit, retirer la casserole du feu et laisser refroidir les noix caramélisées.
  6. Répartir les noix sur les pommes.
  7. Dans un récipient, pétrir le beurre froid, le sucre, la farine, le sel et le sucre vanillé jusqu'à ce que la pâte s'effrite. Parsemer sur les noix.
  8. Enfourner le crumble et cuire env. 30 min à 200 °C jusqu'à ce que le haut du crumble fonce légèrement.
- Servir avec de la crème ou de la glace à la vanille ou déguster seul.



### WWF Suisse

Avenue Dickens 6  
1006 Lausanne

Tél.: +41 (0) 21 966 73 73  
Fax: +41 (0) 21 966 73 74  
[wwf.ch/contact](http://wwf.ch/contact)  
[www.wwf.ch](http://www.wwf.ch)  
Dons: CP 12-5008-4