

## **FICHE TECHNIQUE : DOUBLE CRUMBLE AUX POMMES**

Catégorie : un mur

Niveau : novices et débutants

Musique : de la country, bien sûr

Difficulté : aucune

Auteur : Cigogne d'Alsace

Traduction et mise en page : Eve

Particularité : Un régal.

Ingrédients : 300 gr de farine

150 gr de beurre

150 gr de sucre

1 œuf

1 sachet de sucre vanillé

1 sachet de levure chimique

500 gr de compote de pommes

### VARIANCE DE LA CHOREGRAPHIE :

Vous pouvez remplacer la compote de pommes par une compote d'un autre fruit.

### PREMIERE SECTION :

Dans un récipient mélangez la farine et la levure chimique. Ajoutez en syncope le beurre ramolli, le sucre ainsi que le sachet de sucre vanillé et l'œuf.

### DEUXIEME SECTION :

Malaxez le tout du bout des doigts afin d'obtenir des petits grumeaux sablés (miettes).

### TROISIEME SECTION :

Tapissez le fond d'un moule (de préférence un moule à manquer) avec la moitié de la préparation (miettes de crumble) et étalez la compote de pommes jusqu'à 3 cm du bord environ, puis couvrez avec le restant de miettes de crumble.

### DERNIERE SECTION :

Faites cuire environ 40 mm au four, thermostat 180/200°C.

Eve.



Bonne appétit !!!!!!!