

Tarte aux pommes crumble
Pour 1 "tarte" de 28 cm de Ø



1. **PÂTE SABLÉE**

150 g de farine
70 g de sucre glace
70 g de beurre en pommade
1 œuf
QS Arôme Naturel de Vanille Sébalcé

Sabler le beurre en pommade, le sucre glace et la farine puis ajouter l'œuf et l'arôme vanille. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer au frais quelques heures avant de l'étaler sur 3 mm d'épaisseur. Foncer un ou des cercle(s) de diamètre 28 cm.

2. **CRUMBLE**

250 g de Cookie ancien
100 g de beurre

Mélanger tous les ingrédients au batteur, à l'aide de la feuille, jusqu'à obtention d'une pâte

granuleuse qui se détache en grosses miettes.

3. GARNITURE DE POMMES

1000 g de Fourrage Pommes Morceaux ancel

4. MONTAGE ET FINITION

Foncer le(s) moule(s) de pâte sablée. Etaler les pommes en morceaux puis recouvrir de crumble. Cuire environ 30 min à 180 °C en four ventilé ou 40 min à 200°C en four à sole.