

Verrines Pomme-Crumble et Sirop d'Erable
Pour 160 portions



1. 0,5 sachet (350 g) de préparation **Crumble alsa Professionnel**
125 g de beurre mou
1 cuillerée à café de cannelle en poudre
25 pommes (type Golden ou Royal Gala)
1 litre de sirop d'érable (ou, à défaut, de sauce caramel)
1 sachet de 720 g de Crème Dessert à la Vanille Bourbon sans cuisson alsa Professionnel
4 litres de lait demi-écrémé

Verser la préparation pour Crumble alsa Professionnel dans la cuve du robot avec crochet ; ajouter le beurre découpé en morceaux et la cannelle.

Mélanger 2 minutes à vitesse lente, puis 2 minutes à vitesse rapide.

Repartir sur la plaque de four recouverte de papier sulfurisé ou feuille silicone.

Faire cuire 20 min à 180°C. Laisser refroidir puis émietter grossièrement.

Peler et épépiner les pommes, les tailler en gros dés puis arroser généreusement de sirop d'érable.

Repartir la préparation dans des verrines hautes.

Délayer la préparation alsa Professionnel dans le lait froid avec un fouet. Laisser épaissir à température ambiante pendant 10 min.

Mélanger la crème dessert au fouet pour lisser la texture, verser dans une poche à douille.

Pocher la crème dans les verrines, sur les pommes.

Garder au frais au minimum 1h.

Au moment de servir, émietter généreusement le crumble sur le dessus.

2. **ASTUCE**

Vous pouvez ajouter des amandes effilées dans la pâte à crumble avant cuisson, pour un effet encore plus gourmand.