



## Tartelettes crumble aux pommes

### Pour la pâte sablée :

Beurre mou	120 gr
Sucre glace	80 gr
Sel	1 gr
Sucre vanillé	1 gr
Œuf	1
Poudre d'amande	20 gr
Farine tamisée	200 gr

Crémer le beurre, le sucre glace, sucre vanillé, sel. Ajouter l'œuf puis la poudre d'amande et la farine tamisée. Pétrir rapidement. Bouler et mettre au frais.

### Pour la compote de pommes :

Pommes	5
Eau	130 gr
Sucre	100 gr
Vanille liquide	QS

Couper les pommes pelées en cubes et les mettre dans une casserole avec tous les ingrédients. Cuire doucement jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau. Quand la compote est cuite, laisser refroidir à température ambiante.

### Pour le crumble :

Beurre	60 gr
Sucre roux	60 gr
Amandes en poudre	60 gr
Farine	60 gr

Mettre le beurre dans un bol, ajouter le sucre et la poudre d'amande. Crémer l'ensemble puis ajouter la farine d'un coup et sabler l'ensemble. Réserver au frais.

- Préchauffer le four à 180 °C. Sortir la pâte du frigo, l'étaler et fonder des moules à tartelettes graissées de diamètre 6 cm. Garnir de compote de pommes et parsemer le dessus de crumble.
- Cuire 20 minutes. Laisser un peu refroidir puis démouler les tartelettes.

Bonne dégustation