

Délice de tarte aux pommes et crumble

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
4	40 minutes	16-20 minutes
INSTANT DE CONSOMMATION CONSEILLÉS		
Déjeuner Brunch Dîner Souper Collations Amuse-bouche Dessert		



Recette créée par
Katherine Duris, Chef Corporatif, Canada

/ Ingrédients



Danoise Délice tarte aux pommes
Quantité : 4

- 1 c. à soupe de beurre non salé

Pour le crumble :

- ¼ tasse de beurre non salé froid
- 1 tasse de flocons d'avoine (type gros flocons/à l'ancienne)
- 1 tasse d'amandes effilées
- ⅓ tasse de farine
- 6 c. à soupe de cassonade
- ¼ tasse de sucre blanc
- ¾ c. à café de cannelle moulue
- 1 pincée de sel

/ Préparation

Étape 1

Placer les danoises sur une plaque à cuisson couverte d'un papier parchemin, puis les laisser décongeler à température ambiante pendant 30 minutes.

Étape 2

Beurrer les moules (4 cercles de 10 cm x 4 cm) et réserver.

Étape 3

Préparer le crumble : mélanger la farine, la cassonade, le sucre blanc, la cannelle et le sel. Ajouter le beurre froid coupé en petits morceaux. Mélanger avec les mains jusqu'à obtention d'une texture crumble. Incorporer les flocons d'avoine et les amandes effilées. Mélanger jusqu'à homogénéité.

Étape 4

Replier les coins des danoises décongelés vers le dessous pour former une forme arrondie. Déposer dans les cercles beurrés. Parsemer de crumble à l'avoine et aux amandes, puis enfourner à 180 °C (350°F) pendant 16 à 20 minutes.

Étape 5

Laisser tiédir 5 à 10 minutes avant de retirer des cercles, puis servir chaud, accompagné de sauce caramel, crème anglaise, glace ou chantilly maison.

