

Tarte crumble



Recettes	Quantités	Progression
Beurre	0.080	<u>Pâte sablée :</u>
Sucre	0.050	Mélanger le beurre et le sucre à la main.
Œufs	0.030	Incorporer les œufs un à un.
Sel	0.001	Incorporer la farine et le sel sans trop pétrir.
Farine	0.150	Laisser reposer au froid.
Beurre	0.050	<u>Crumble :</u>
Sucre	0.100	Mettre le beurre en petits morceaux.
Farine	0.050	Peser les matières premières et les mettre ensemble au congélateur plusieurs heures.
Amandes hachées	0.050	Passer au mixer encore congelé sans faire de pâte, en laissant volontairement des morceaux.
Cannelle poudre	0.003	Verser sur les tartes.
Pommes	4	<u>Montage de la tarte :</u>
		Foncer un cercle à tarte légèrement beurré avec la pâte sablée.
		Piquer.
		Garnir copieusement de cubes de pommes.
		Recouvrir de crumble.
		Cuire à 190°C.
		Décerclé à la sortie du four et laisser refroidir.
		Saupoudrer légèrement de sucre glace.