# CRUMBLE AUX POMMES REVISITE

**Préparation 15mn Cuisson 10mn frigo 3H mini**

|  |  |
| --- | --- |
| 6 pommes granny Smith | 100g de sucre (50g +50g) |
| 300g de jus de pomme | 50g de beurre |
| 100g de calvados | 50g de poudre d’amandes |
| 2 feuilles de gélatine | 50g de farine |

**1. Préchauffé le four TH 180°CEplucher 4 pommes et les tailler en morceaux. Ajouter le calvados puis le jus de pomme et cuire à feu doux.**

**2. Dans une poêle, verser 50g de sucre. Y ajouter ½ cuillère à soupe d’eau pour faire un caramel blond. Ajouter les 2 pommes restantes, pelées et coupées en quartiers.**

**3. Cuire les pommes dans ce caramel pendant quelques minutes. Flamber au calvados. Dans un saladier, verser le beurre fondu. Ajouter la poudre d’amandes, la farine et le sucre en poudre.**

**4. Mélanger jusqu’à l’obtention d’une pâte très friable. Etaler cette pâte sur un papier sulfurisé et enfourner pendant 10/15mn jusqu’à ce que la pâte soit bien dorée**

**5. Laisser refroidir le crumble. Mixer les pommes cuites en purée fine puis passer au chinois.**

**6. Ajouter la gélatine ramollie dans l’eau froide et bien égouttée dans la purée chaude. Bien remuer et verser dans le siphon, fermé.**

**7. Ajouter 1 cartouche, bien secouer le siphon et laisser reposer 3H au frigo.**

**8. Disposer les quartiers de pommes caramélisées au fond puis secouer le siphon tête en bas et dresser l’espuma. Emietter le crumble dessus.**