

# CRUMBLE AUX POMMES BIO



# POMMES BIO / GLACE AU LAIT ENTIER BIO SUISSE / HALTBARMACHEREI SIROP BIO GINGEMBRE-LIME

## Ingrédients pour 10 portions

Beurre de montagne du Jura bernois	160 g
Farine	200 g
Sucre	170 g
Cannelle moulue	
Farine	300 g
Sucre roux	200 g
Beurre de montagne du Jura bernois, ramolli	200 g
Sel	
Œufs de la région, d'élevage en plein air	6
Zeste de citron	3 g
Fécule de maïs	50 g
Levure chimique	6 g
Pommes bio Topas	12
Jus d'un citron bio	
Cannelle moulue	
Lait entier bio suisse	330 ml
Crème entière	90 ml
Sucre	120 g
Jaune d'œuf, d'élevage en plein air	100 g
Gousse de vanille	1
Haltbarmacherei Sirop bio gingembre-lime	60 ml

Pétrir le beurre, la farine, le sucre et la cannelle jusqu'à l'obtention d'une pâte, la recouvrir de film alimentaire et la réserver au frais.

Peler et épépiner les pommes et les émincer en fines tranches. Arroser de jus de citron et saupoudrer de cannelle moulue. Selon goût, ajouter des raisins secs macérés au rhum.

Pour la pâte de base, fouetter le beurre avec le sucre jusqu'à ce qu'il soit mousseux. Incorporer un à un les œufs et une pincée de sel et fouetter jusqu'à ce qu'ils redeviennent mousseux. Tamiser la farine, la levure chimique et la fécule, puis ajouter le tout au mélange. Étaler la pâte dans un moule recouvert de papier sulfurisé, lisser et étaler les pommes par-dessus. Répartir les petits morceaux de pâte sur les pommes à l'aide d'une râpe et cuire au four à 180 °C pendant 35 à 40 minutes.

Glace: chauffer tous les ingrédients au bain-marie à 82 °C et les lier à l'œuf. Verser dans un récipient Pacojet et congeler à -22 °C pendant au moins 24 heures. Mixer au Pacojet peu avant de servir jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.

Saupoudrer le gâteau de sucre glace et servir avec la glace.