



Crumble aux pommes avec la glace Alpro Vanille

À la glace Alpro Vanille

Préparation

1. Préchauffez le four à 180 °C.
2. Enlevez le trognon des pommes et coupez-les en morceaux. Placez les morceaux de pomme dans un plat allant au four ou un plat à rôtir, ajoutez le bâton de cannelle et aspergez de jus de citron et de miel.
3. Mélangez la margarine d'Alpro, l'avoine, les noix moulues, le sucre, le sel et les amandes effilées jusqu'à l'obtention d'une belle chapelure crouquante.
4. Ensuite, répartissez le crumble sur les pommes et placez au four pendant 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que la préparation soit bien dorée et croustillante. Servez chaud avec de la glace Alpro Vanille.



4 portions



35min

Ingrédients

- 500 g de glace Alpro Vanille
- 3 pommes
- 1/2 citron
- 2 bâtons de cannelle
- 50 ml de miel
- 200 g d' Alpro Cuire et Rôtir
- 100 g d'amandes et de noisettes moulues
- 100 g d'amandes effilées
- 100 g d'avoine
- 75 g de sucre de canne
- Une pincée de sel

À base de

Cuire et Rôtir



Vanille

