



Crumble aux pommes avec la glace Alpro Vanille

Moelleux et croustillant ! Chaud et glacé !

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 le beurre, l'avoine, les noix moulues, le sucre, le sel et les amandes effilées jusqu'à l'obtention d'une belle chapelure crouillante.
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 crouillante. 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 de beurre
- - 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

Glace Vanille

