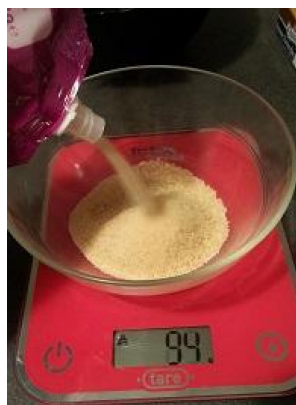


J'ai testé pour vous la balance Optiss de Tefal



mar-lène



Ce dimanche chez nous, c'était crumble aux pommes maison devant la cheminée en regardant la finale de hand !

Avis aux gourmands c'est parti pour la recette !

CRUMBLE AUX POMMES

9 pommes type Golden ou Canada

180 gr de cassonade

180 gr de farine

150gr de beurre (penser à le sortir à l'avance)

1 sachet de sucre vanillé

1 càc de cannelle

La recette est prévue pour au moins 6 personnes, nous on est 2 mais c'est moi qui mange les 3/4

Paroles de gourmande !



Couper les pommes en morceaux et les mettre dans un grand plat.



Peser les ingrédients à l'aide de la balance.



Mélanger la cassonade et la farine puis incorporer le beurre.



Saupoudrer les pommes de sucre vanillé et de cannelle puis étaler le mélange de farine, cassonade, beurre pour recouvrir les pommes.



A chacun sa technique, personnellement je l'étale dans ma main de manière assez épaisse parce que la croûte c'est ce que je préfère dans le crumble !
Dernière étape, au four à 180°C pendant une bonne demi heure.
Quelle bonne odeur !

Les + produits



Ultra simple d'utilisation.
Pèse au gr près mais aussi les liquides en dl et cl.
Plateau en verre donc un coup d'éponge et c'est tout propre !
On peut la suspendre par un crochet.

Les - produits



Les boutons sont sensibles.

31-01-2017

RÉFÉRENCE ZODIO : 10069665 | PRIX **24€90**

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr