



CRUMBLE AUX POMMES

OVO



PRÉPARATION CRUMBLE AUX POMMES OVO

INGRÉDIENTS

- 200 g d'Ovomaltine Muesli Plus
- 3 grosses pommes Boskop, épluchées et coupées en morceaux
- 50 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 1-2 cs de sucre de canne non raffiné
- 250 g de fromage frais, à température ambiante
- 2 cs de sucre de canne non raffiné
- 10 g de sucre vanillé

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 175 °C (chaleur tournante).
2. Disposer l'Ovomaltine Muesli Plus sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfourner à mi-hauteur pendant 12 minutes. Laisser refroidir.
3. Faire chauffer le beurre à feu moyen dans une poêle, y verser les morceaux de pomme épluchés et les faire revenir 3 à 4 minutes en remuant de temps en temps.
4. Saupoudrer les pommes de sel et de sucre (augmenter la quantité ou supprimer selon les besoins). Faire cuire encore 5 minutes en remuant de temps en temps.
5. Réserver et laisser refroidir.
6. Mélanger le fromage frais, le sucre de canne non raffiné et le sucre vanillé à l'aide d'un batteur électrique pendant 2 à 3 minutes.
7. Disposer l'Ovomaltine Muesli, les morceaux de pommes et la crème de fromage frais en couches dans 4 verrines.
8. Déguster immédiatement ou conserver jusqu'à 3 jours au réfrigérateur.