

Crumble de pommes et raisin frais

Bonjour à toutes et tous,

Même si les températures ne l'indiquent pas, nous sommes arrivés à l'automne et les étals se sont chargés des trésors de saison : choux, courges, pommes, raisin. De nouvelles saveurs apparaissent dans les assiettes, de l'apéritif au dessert.

Avec le début de l'automne, les « recettes » qui reviennent vite dans les demandes de mes gourmands sont les taboulés de chou (comme celui [de brocolis](#)) et les crumbles. Croustillants avec la pâte et moelleux avec les fruits, il ont tout pour plaire. Pour changer de l'usuel [le poire-amande](#), cette année j'ai voulu leur proposer une nouvelle recette aux saveurs de saison : *pommes et raisin*. Les premières viennent de notre producteur favori, les deuxièmes des vignes du jardin.. Ou plutôt des grappes rescapées de nos poules. ^^



© Au Fil du Thym

Des picoreuses gourmandes de raisin... (*il y en a une cachée en haut à gauche*)

Vu le ce crumble pomme raisin a été très apprécié avec ses saveurs originales et son moelleux, je voulais partager la recette avec vous. J'espère qu'elle vous plaira.

- CRUMBLE DE POMMES -
ET RAISIN FRAIS



Crumble pomme raisin frais et noisette

Recette : Crumble pomme raisin frais

Saison de la recette : Septembre-Novembre

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 4 pommes
- 1 belle grappe de raisin noir

Pour la pâte à crumble:

- 50 g de poudre d'amande
- 40 g de poudre de noisettes
- 75 g de sucre
- 60 g de beurre
- 75 g de farine

Réalisation

- Lavez les pommes, retirez les trognons puis coupez-les en petits cubes (taille proche des raisin). Placez-les dans une poêle avec 2-3 cuillérées à soupe d'eau puis faites-les cuire là feu moyen et à couvert jusqu'à ce qu'elles soient bien fondantes (1).
- Entre temps, préparez la pâte à crumble : dans un saladier, placez l'ensemble des ingrédients. Coupez le beurre en petit morceaux. Mélangez à la main afin de former une pâte homogène et qui s'agglomère.
- Dans le plat à crumble, placez les pommes cuites, égrenez le raisin et mélangez délicatement. Émiettez le crumble dessus.
- Enfournez à 180°C pour 25 à 30 minutes, le temps que le crumble soit doré

Servez ce crumble pomme raisin tiède ou frais.

Astuces :

- (1) Il est important de pré-cuire les pommes qu'elles soient bien fondantes dans le plat.
 - En hors saison du raisin, vous pouvez plutôt opter pour des raisins secs ré-hydratés.
 - Le raisin blanc peut aussi être utilisé, mais il est plus doux et n'apporte pas le contraste de couleur du noir.
 - *Plus de gourmandise* : Vous pouvez accompagner d'un peu de crème fouettée.
-