

Gâteau crumble aux pommes (« Kilimandjaro »)

Bonjour à toutes et tous,

Alors que les tempêtes balayent le pays et que l'on est confinés à la maison, une bonne part de gourmandise réconfortante m'a paru des plus appropriés. En cette saison, on ne va pas se mentir, c'est sans doute les recettes aux pommes qui sont les plus appréciés. Côté gâteau j'ai une [recette fétiche transmise par belle-maman \(ici\)](#) mais pour une fois je souhaitais changer.

Le hasard de mes pérégrinations sur le web m'avait fait tomber sur une recette ancienne surnommée « *kilimandjaro* », ([source :chez Byacb4you](#)) qui revient à un gâteau aux pommes surmonté d'une couche de crumble. Avec ce mauvais temps, pourquoi ne pas essayer. J'ai juste « twisté » la recette en optant pour des pommes vertes et un peu de zestes de citron dans la pâte. A la dégustation, ce fut une très jolie découverte. Il y a le réconfort des gâteaux aux pommes, le croustillant du crumble, la note fraîche de la pomme verte.. et aucune miette ne restant dans le plat. Sincèrement, c'est (derrière le gâteau de belle maman) la meilleure recette de gâteaux aux pommes que nous avons pu goûter.

Alors, avec ce mauvais temps, j'avais bien envie de partager la recette avec vous (ou la remettre en mémoire si vous connaissez). J'espère qu'elle vous permettra de passer de bons moments à plusieurs. Bon week-end !

- GÂTEAU CRUMBLE AUX POMMES -
KILIMANDJARO



Gâteau crumble pomme dit « Kilimandjaro »

Gâteau crumble pommes – Kilimandjaro



Une recette de gâteau crumble pommes ou kilimandjaro. Un gâteau simple, savoureux et réconfortant. Un régal.

Saison de la recette : Mi Septembre à début Mai

Pour 4 à 6 personnes :

Pour la pâte :

- 150 g de farine
- $\frac{1}{2}$ sachet de levure chimique
- 60 g de vergeoise ou de cassonade
- 150 ml de crème liquide
- 1 œuf
- zestes d'un demi citron
- 3 pommes granny (cf. 1)

Pour le crumble

- 60 g de beurre
- 60 g de sucre
- 100 g de farine

1. On débute par la pâte : dans un saladier, fouetter l'œuf

avec le sucre.

2. Ajoutez la crème et mélangez.
3. Incorporez la farine, la levure et les zestes de citron.
4. Beurrez un moule à manqué puis versez-y la pâte.
5. Lavez les pommes, épluchez-les puis retirez le trognon. Coupez-les en lamelles de taille environ 0.5 mm (i.e. pas à la mandoline, mais pas trop épais quand même).
6. Répartissez ces lamelles sur la pâte à gâteau. (cf.2)
7. Préparez le crumble en mélangeant à la main le beurre, le sucre et la farine jusqu'à ce que la pâte s'amalgame bien. Émiettez le crumble sur le gâteau.
8. Enfournez pour 35 minutes à 180°C.
9. Servez tiède ou à température ambiante.

- (1) Vous pouvez tout à fait utiliser d'autres variétés de pommes que la Granny. Celle-ci amène de la fraîcheur. Pour une recette plus fruitée, optez pour de la gala ou de la chantecler.
- (2) Il faut 2 à 3 couches de pommes pour que la gâteau soit bien équilibré.
- *Conservation* : 48h à température ambiante, mais c'est rare qu'il dure jusque là ☐

Dessert, Fruits, Goûter
Française
gâteau crumble pommes



Gâteau crumble pommes ou Kilimandjaro

Découvrez aussi

D'autres idées pour agrémenter les goûters d'automne:

- [Jus d'épluchures de pommes](#)
- [Caramel chaud](#)
- [Cake rhum raisin](#)



© Au Fil du Thym

Jus épiluchures de pommes
