



RECETTE

Crumble aux pommes x Jardin d'hiver



10 minutes



25 minutes



6 personnes

Ingrédients

-  3 ou 4 pommes selon la grosseur
-  150 g de farine
-  120 g de sucre de canne
-  75 g de beurre
-  2 cuillères à café de thé Jardin d'hiver

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Peler et couper les pommes en dés ou en tranches.
3. Mixer le thé.
4. Dans un saladier, mélanger la farine au sucre et la moitié du thé mixé.
5. Couper le beurre en dés, puis le rajouter à la farine et le sucre.
6. Malaxer le tout avec les doigts pour obtenir une pâte sableuse.
7. Beurrer le moule et y déposer les pommes tranchées ou coupées en dés.
8. Saupoudrer le reste du thé Jardin d'Hiver sur les pommes et placer la pâte sableuse par-dessus.
9. Enfourner 25 minutes.
8. Déguster tiède avec un bon thé Asthéya !



D'autres recettes au thé sur
www.astheya.fr/recettes