

Crumble de Pommes au Chocolat et sa Boule de Vanille

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- POMME(S) JONAGOLD	3 - 4
- CITRON(S)	1 c à soupe de jus
- PÉPITES DE CHOCOLAT	65g
- BEURRE	90g
- FARINE	100g
- SUCRE SEMOULE	100g
- GLACE VANILLE	6 boules

Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Pelez et coupez les pommes en dés. Placez-les dans un plat allant au four.
- Arrosez-les de jus de citron.
- Répartissez les pépites de chocolat.
- Pour le crumble, mélangez la farine, le sucre et le beurre légèrement fondu. Travaillez-le avec vos doigts ou à la fourchette. Recouvrez le sommet du plat avec la pâte granuleuse.
- Enfournez pour 30 minutes.
- Laissez un peu refroidir puis servez accompagné d'une boule de glace vanille et quelques pépites de chocolat froide.

