

RECETTE

# Crumble aux pommes et au Nutella®

Facile

8 Portions

45 min



## INGREDIENTS

**POUR 8 PORTIONS****Pour le crumble**

180 g de farine blanche

120 g de beurre

120 g de sucre

**Pour la garniture**

1 kg de pommes

70 g de sucre

20 g de beurre

**Pour l'accompagnement**

120 g de Nutella® (15 g/portion)



Avec cette délicieuse  
recette, il suffit de 15 g de  
Nutella® par personne  
pour se régaler !

## INSTRUCTIONS

**1**

Pour réaliser la pâte du **crumble aux pommes et au Nutella®**, mélangez le beurre avec le sucre, puis ajoutez la farine. Laissez reposer. Pendant ce temps, épluchez les pommes et coupez-les en dés, puis faites-les revenir avec le sucre et le beurre.

**2**

Placez ensuite les pommes dans des ramequins individuels. Émiettez la pâte à crumble sur les pommes. Faites cuire l'ensemble dans un four préchauffé à 180 °C pendant 20 minutes.



3

Enfin, décorez les ramequins individuels avec du Nutella®.

**Laissez-vous séduire par ce délice sucré et croquant ! Partagez la recette avec le hashtag #recettenutella**

Un classique de la cuisine anglaise rehaussé d'une touche à l'italienne. Préparez cette recette de **crumble aux pommes et au Nutella®** pour vos proches.