

RECETTE

Crumble aux pommes et au Nutella®

Facile

8 Portions

45 min



INGRÉDIENTS

POUR 8 PARTS

Pour l'abaisse

180 g de farine ordinaire

120 g Beurre

120 g de sucre

Pour la garniture

1 kg de pommes

70 g de sucre

20 g de beurre

Pour accompagner

120 g de Nutella® (15 g/part)



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

PRÉPARATION



1 | Pour l'abaisse du **crumble aux pommes et au Nutella®**: mélangez le beurre et le sucre, puis ajoutez la farine. Laissez reposer. Pendant ce temps, épluchez les pommes et coupez-les en cubes, puis faites-les cuire avec le sucre et le beurre.



2 | Disposez les pommes dans des ramequins individuels de taille appropriée. Couvrez-les avec le mélange que vous avez préparé, en l'émiettant. Faites cuire dans un four préchauffé à 180 °C pendant 20 minutes.



3

Enfin, décorez les ramequins individuels avec du Nutella®.

**Laissez-vous conquérir par ce délice sucré
et croustillant !
Partagez la recette avec le hashtag
#nutellarecipe**

Un classique anglais avec une touche italienne. Préparez cette **recette du crumble** aux pommes avec du **Nutella®** et servez-le à vos amis.