Tarte aux pommes crumble
Pour 1 tarte(s)

1. ***PÂTE SABLÉE***

   150 g de farine
   70 g de sucre glace
   70 g de beurre en pommade
   1 œuf
   QS Arôme Naturel de Vanille Sébalcé

   Sabler le beurre en pommade, le sucre glace et la farine puis ajouter l'œuf et l'arôme vanille. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer au frais quelques heures avant de l'étaler sur 3 mm d'épaisseur. Foncer un ou des cercle(s) de diamètre 28 cm.

2. ***CRUMBLE***

   250 g de Cookie ancel
   100 g de beurre

   Mélanger tous les ingrédients au batteur, à l'aide de la feuille, jusqu'à obtention d'une pâte

granuleuse qui se détache en grosses miettes.

3. ***GARNITURE DE POMMES***

1000 g de Fourrage Pommes Morceaux ancel

4. ***MONTAGE ET FINITION***

Foncer le(s) moule(s) de pâte sablée. Etaler les pommes en morceaux puis recouvrir de crumble. Cuire environ 30 min à 180 °C en four ventilé ou 40 min à 200°C en four à sole.