

RECETTE ÉCONOMIQUE DU CCAS ROMAIN ROLLAND

Crumble pommes, coings, miel et noix

Ingrédients

- 4 coings (860g épluchés)
- 4 petites pommes (340g épluchées)
- 125ml d'eau
- 4 cuillères à soupe de miel
- 1/2 cuillère à café de cannelle

Pour les miettes

- 100g de noix
- 100g de farine
- 120g de beurre demi- sel
- 60g de sucre roux

Préparation

Pelez les coings, ôtez les cœurs et les pépins et coupez les quartiers en morceaux grossiers.

Mettez-les dans une casserole avec 125ml d'eau et 4 cuillères à soupe de miel. Faites cuire 10 minutes à découvert, puis couvrez 5 minutes.

Ajoutez ensuite les pommes épluchées et coupées en morceaux, et laissez cuire 10 minutes de plus, toujours à couvert. Stoppez la cuisson, ajoutez 1/2 cuillère à café de cannelle, mélangez.

Écrasez grossièrement les morceaux à la fourchette et laissez refroidir le temps de préparer les miettes.

Préchauffez le four à 200°C.

Concassez les noix. Mélangez-les avec la farine, le beurre salé bien froid coupé en petits dés, la farine et le sucre. Sablez du bout des doigts.

Étalez la purée grossière de pommes coings dans un plat. Recouvrez avec les miettes.

Enfournez et laissez cuire environ 30 minutes.

Les miettes doivent être toutes dorées

À consommer plutôt tiède.

