



vous présente son
Crumble Bienfait

Emietter le Pain d'Epices. Couper en petits dés les pommes. Les faire sauter au beurre et assaisonner de cannelle. Remplir le fonds de chaque ramequin.

Couper le Bienfait en petits dés. En ajouter dans les ramequins de façon à recouvrir les dés de pommes.

Préparer la pâte à crumble en mélangeant le beurre, les pignons de pin, les noisettes, la farine et les miettes de pain d'épices. Terminer de remplir le pot. Passer au four 10mn à 180°.

Ingredients (6 personnes) :

- Le Bienfait - Ferme du Pont des Loups
- 2 Pommes Granny Smith
- Pain d'Epices
- Cannelle
- 60g de Beurre
- 50g de Pignons de pin
- 40g de noisettes
- 3 c. à s. de farine
- 3 c. à s. de mie de pain d'épices

