



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: 2 | ©2

Crumble aux pommes à la farine d'épeautre et crème à la vanille

Ingrediënten

Pour le crumble aux pommes

- 800 g de pommes
- 250g de sucre de fleur de coco (Gula Java Brut d'Amanprana)
- 4 CS de jus de citron vert
- 1/4 cc de cannelle de Thaïlande
- 2 CS d'eau
- 100 g de farine d'épeautre
- 80g de beurre végétalien
- Une poignée de raisins secs

Pour la crème à la vanille

- 700 ml de lait d'amande
- 6 CS de sucre de fleur de coco (Gula Java Brut d'Amanprana)
- 1 gousse de vanille
- 1 pincée de fleur de sel (Khoisan fleur de sel d'Amanprana)
- 2 CS de farine de maïs
- 200 ml de crème végétale d'amande blanche

Extra info

Recept geschikt voor:

4 stuks

Moeilijkheid:



Vorbereidingstijd:

35 minuten

Bereidingstijd:

35 minuten

Totale bereiding:

70 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van crumble aux pommes à la farine d'épeautre et crème à la vanille

Bereiding

Pelez les pommes, retirez les trognons et coupez les fruits en morceaux. Cuisez dans une casserole pendant 5 à 7 minutes avec les 2/3 du sucre de fleur de coco, les raisins secs, l'eau et le jus de citron vert. Versez cette préparation aux pommes dans un plat à gratin ou un moule à gâteau, et préchauffez le four à 200 °C. Sortez le beurre végétalien du réfrigérateur et coupez-le en morceaux. Malaxez-le avec le reste du sucre de fleur de coco et la farine d'épeautre du bout des doigts jusqu'à ce que le mélange forme des grumeaux. Répartissez cette pâte uniformément sur les pommes et mettez le plat dans le four préchauffé pour une cuisson de 20 à 35 minutes. Sortez le crumble du four quand la pâte a pris une coloration uniforme brun doré ou éteignez le four et conservez le crumble au chaud à l'intérieur jusqu'au moment de servir.

- [Végétarien](#)
- [Végétalien](#)

Préparation de la crème à la vanille

Ouvrez la gousse de vanille et sortez les graines de l'intérieur de la pointe du couteau. Placez les deux moitiés de gousse et les graines de vanille dans le lait d'amande. Chauffez le lait avec tous les ingrédients. Mélangez la farine de maïs avec un peu de lait d'amande supplémentaire jusqu'à obtenir un mélange lisse. Ajoutez au lait chaud en remuant. Retirez les gousses de vanille du lait chaud et jetez-les. Passez la préparation dans une passoire sans arrêter de la remuer et remettez-la dans la casserole chaude. Éteignez le feu. Continuez de remuer jusqu'à ce que la crème prenne la consistance voulue. En remuant, ajoutez la crème soja et servez la crème avec le crumble. Bonne dégustation !