



CRUMBLE AUX POMMES MÛRES

Ingrédients:

75 gr de farine
30 gr de noix
125 gr de cassonade
25 g de sucre blanc
100 gr de beurre froid
3 pommes
50 g de mûres
1 citron
2 cuillères à café thé EldurApi In-
jection mix dessert
1 cuillère à soupe d'huile de tournesol
crème glacée à la vanille

Besoins:

pro set
2 bols
planche à découper en bois

Allumez une petite quantité de charbon de bois et chauffez le YAKINIKU® à une température de 150 °C. Une fois la température atteinte, placez le pro set dans le Kamado. Placez ensuite le déflecteur de chaleur en dessous et placez la grille de grill en forme de croissant au niveau le plus élevé de multilevel lift. Maintenant, laissez le Kamado chauffer jusqu'à 200 °C.

Mélangez la farine, la cassonade et le beurre dans un bol pour former une pâte friable. Ensuite, pelez les pommes et coupez-les en petits cubes. Placez les cubes de pommes dans un nouveau bol avec le sucre blanc. Râpez le citron sur le bol et ajoutez le jus d'environ un demi-citron. Coupez les mûres en deux et ajoutez-les à la dessert mix, mélangez bien.

Graissez une poêle en fonte avec de l'huile de tournesol et ajoutez la garniture et le crumble dans la poêle. Faites cuire au four pendant environ 30 minutes jusqu'à ce que le dessus soit bien doré et croustillant. Les noix sont un bon complément à cette recette et peuvent éventuellement être ajoutées dans les 5 dernières

râpe
poêle en fonte

minutes de cuisson. Servez avec de la glace à la vanille pour une
finition parfaite.

Kamado set up:
chaleur indirecte