



Dessert de Noël aux pommes et à la cannelle

👤 4 ⌚ env. 20 min



Préparation

1. Couper les pommes en deux dans le sens transversal* et enlever le cœur. Concasser les noix à l'aide d'un cutter et mélanger avec le sucre, le beurre, la farine et la cannelle.
2. Répartir le crumble sur les demi-pommes et cuire pendant 10-15 minutes dans un four préchauffé à 200° C.
3. Découper la crème glacée FRISCO Vanille en tranches et dresser avec 2 demi-pommes par tranche. Saupoudrer de sucre glace et de cannelle.
4. Arroser de sirop d'érable ou de miel liquide.

*Astuce: Les pommes coupées transversalement et non dans la longueur sont plus stables dans l'assiette ce qui permet au crumble de ne pas glisser.

Ingrédients

- 1 bloc de crème glacée FRISCO Vanille
- 4 petites pommes sucrées
- 50 g de noix
- 50 g de sucre
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 1 cc de cannelle
- sucre glace
- sirop d'érable ou miel liquide

