

# Crumble de Foie Gras aux pommes



## Les étapes de la recette

- **Préchauffer** le four à 200° (th. 7)
- **Pâte à crumble** : **sortir** le beurre 1h avant de **commencer** la préparation afin qu'il soit plus malléable et qu'il se soit ramolli.
- **Ajouter** la farine, le sucre et le sucre roux.
- **Malaxer** le tout directement avec vos mains. La préparation doit progressivement s'**émietter**.
- **Éplucher** les pommes et les **épépiner**. Les **couper** en morceaux. Les **déposer** au fond de chaque ramequin.
- **Découper** le foie gras en gros dés et les **déposer** sur le lit de pommes. Attention à ne pas lésiner sur la quantité du Foie Gras car celui-ci va réduire à la cuisson.
- **Couvrir** de pâte à crumble, **émietter** et **mettre au four** pendant 20 minutes.



## Ingrédients pour 2 personnes

- 2 pommes
- 1 bocal de Foie Gras mi-cuit 120g
- Farine 100g
- Beurre 50g
- Sucre roux 20g



30 min



20 min



1/5