

Tartelettes aux pommes et croustillant à l'avoine



“ Une tartelette à la compote et aux morceaux de pommes avec un croustillant (ou crumble) dont la recette a été récupéré de celle des carrés aux dattes de ma maman.”

Les Ingrédients :

(Pour 6 ou 12 tartelettes) :

- 1 pâte brisée (ou sablée)
- 350 à 500 ml de compote de [pommes](#) non sucrée
- 1 à 2 [pomme\(s\)](#)
- 100 g de beurre demi-sel
- 100 g de petits flocons
- d'avoine
- 50 g de farine de type T55 ou T65
- 100 g de vergeoise brune ou blonde
- 2 c. à soupe de poudre d'[amandes](#) (facultatif)

Les Étapes :

Préchauffez le four à 220°C.

Étalez la pâte. Découper 6 ronds de 13 cm de diamètre ou 12 ronds de 9 ou 10 cm de diamètre à l'emporte-pièce. Foncez-les dans un moule à tartelettes de 6 ou 12 empreintes (*j'ai un faible pour les plaques Flexipan Guy Demarle – [6 empreintes grandes tartelettes](#) ou [6 empreintes grands ronds](#) ou [12 empreintes tartelettes](#) déposée sur une [plaque perforée en aluminium](#)*). Déposez au frais le temps de préparer le reste des ingrédients.

Préparer le crumble ou croustillant... Faites fondre le beurre et mélangez-le à la fourchette aux flocons d'avoine, farine et vergeoise. Le mélange ne doit pas être homogène. Il doit plutôt être grumeleux. Réservez.

Sortez la plaque de pâte à tartelettes du frigo. Répartissez-y (dans l'ordre) la compote de pommes, la pomme coupée en cubes puis le crumble. Saupoudrez de poudre de d'amandes (*facultatif*).

Enfournez dans le bas du four pendant 10 minutes à 210°C puis environ 30 minutes à 180°C.

Et Que Dire De Plus ?

- Remplacer la farine de blé par de la farine d'avoine.
- Ajoutez du romarin au crumble.

