

Crumble Salé Pomme Raisin Fromage



Pour
4 personnes



Préparation
15 minutes



Cuisson
15 minutes

Ingédients

Cubes de Bleu IQF Ligueil	160 g
Pommes	3
Raisins secs	50 g
Beurre rouleau doux Ligueil	1 noisette
Cannelle	1 pincée
Farine	150 g
Beurre salé	120 g
Sucre	1 cuillère à soupe

Les étapes de la recette

- Éplucher et couper les pommes en petits cubes. Les saisir dans une poêle avec la noisette de beurre doux Ligueil, les raisins secs et la pincée de cannelle – les cubes de pommes doivent rester croquants.
- Disposer le mélange pommes et raisins dans des petits plats individuels. Laisser refroidir et parsemer ensuite de Cubes de Bleu IQF Ligueil. Réserver.
- Préchauffer le four à 190°C.
- Verser la farine et le beurre dans un saladier. Frotter du bout des doigts pour obtenir des miettes. Ajouter le sucre et mélanger.
- Répartir ensuite les miettes sur les fruits et les Cubes de Bleu IQF Ligueil.
- Enfourner pour 15 minutes environ.

Pour réaliser cette recette



IQF Cube de Bleu



Beurre rouleau doux

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr