

## Crumble pommes et raisins au rhum



**Pour 6 personnes (plat à gratin 30x20) :**

**Préparation : 20 minutes**

**Cuisson : 40 minutes**

- 6 pommes
- 100 g de raisins secs
- 2 cl de rhum
- 80 g de cassonade

**Pâte à crumble :**

- 150 g de farine
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre à température ambiante

Dans un saladier, mélangez les raisins secs et le rhum.

Laissez macérer pendant 1 heure ou mettez 1 minute au micro-onde. *c'est rapide et efficace pour bien imbiber les raisins.*

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Épluchez les pommes et coupez-les en petits morceaux. Placez-les dans un grand plat à gratin ou un moule à pâtisserie beurré. Répartissez les raisins au rhum avec son liquide de macération. Saupoudrez de cassonade.

Préparez la pâte à crumble : Mélangez la farine et le sucre. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux. Amalgamez le tout avec les mains en émiettant pour obtenir un mélange granuleux.

Répartissez ce mélange sur les pommes/raisins.

Glissez au four pendant 40 minutes.

Servez votre crumble tiède accompagné éventuellement d'une boule de glace vanille.