

# Compote de pommes & son crumble au pain d'épices



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 20 minutes

✓ **Cuisson** : 30 minutes

✓ **Ingrédients**

**pour 8 personnes :**

- 12 à 14 pommes (selon leur taille)
- 4 cuillères à soupe de sirop d'agave
- 1 gousse de vanille
- 1 cuillère à café de cannelle
- 30 cl d'eau
- 25 g de beurre demi-sel
- 5 tranches de pain d'épices
- 25 g de cassonade



✓ **Préparation :**

Épluchez les pommes et coupez-les en petits morceaux.

Mettez les pommes dans une casserole avec le sirop d'agave, la cannelle, la gousse de vanille fendue en deux et l'eau. Faites cuire à feu doux pendant environ 25 minutes. L'eau doit être évaporée et les pommes doivent légèrement attacher à la casserole et caraméliser.

Enlevez la gousse de vanille et répartissez la compote dans 8 ramequins.

Mixez les tranches de pain d'épices pour les réduire en miettes. Faites chauffer le beurre dans une poêle jusqu'à ce qu'il ait une coloration noisette. Ajoutez les miettes de pain d'épices et mélangez pour les imbiber de beurre.

Saupoudrez de cassonade et mélangez de nouveau pendant quelques minutes jusqu'à ce que les miettes caramélisent. Laissez refroidir pour que le crumble durcisse et devienne croustillant.

Répartissez le crumble sur la compote et servez.

www.audalacuisine.com