



PAIN PLAT AVEC CRUMBLE AUX POMMES ET NUTELLA®

Pizza / Sandwiches | Déjeuner | Dîner | Toute l'année

👤👤👤 | 40 minutes 🕒 |

Nombre de portions : 8 portions à partager

Portion individuelle : 1 portion

INGREDIENTS

- 1 pain plat ovale, 30 cm x 12.5 cm
- 4 pommes moyennes
- 100 g de farine de blé
- 4 g de sel
- 40 g de sucre
- 90 g de beurre non salé
- 170 g de Nutella®

PRÉPARATION

Épluchez et évidez les pommes, puis coupez-les en tranches et réservez-les.

Mélangez la farine, le sucre et le sel.

Ajoutez-y ensuite le beurre pour obtenir un crumble.

Faites sauter les tranches de pommes dans du beurre et caramélisez-les, puis retirez du feu et laissez-les refroidir.

Placez les pommes sur le pain plat, puis ajoutez le crumble par-dessus.

Cuisez à 180 °C pendant environ 20 minutes jusqu'à obtenir une couleur brun doré.

Coupez le pain plat en 8 portions pour un dessert à partager.

Garnissez de Nutella®. Suggestion : servez ce plat avec une boule de glace.