

## **Recette du Mesnil-Marie : Crumble pommes & kiwis.**

**Author :** Riposte Catholique

**Categories :** [leblogdumesnil](#)

**Date :** 12 janvier 2013

Une de mes lectrices assidues m'a fait remarquer que je n'avais pas publié de recette depuis plus de deux mois.

Je suis donc allé inspecter ce que nous avons en cuisine et, fort de mes constatations, je suis allé tirer Frère Maximilien-Marie de son étude :

« Dis, il y a des pommes et des kiwis qui sont bien mûrs : tu n'en manges qu'un de chaque par jour, alors, puisque le dimanche arrive, tu devrais préparer un crumble pommes & kiwis!... Tu n'en as jamais fait? Ce n'est pas compliqué, je vais tout t'expliquer... »

### ***Ingrédients :***

5 kiwis de bonne taille ; 4 grosses pommes ; de la gelée de groseille (mais on peut prendre aussi de la gelée de pommes) ; un sachet de 125 grammes d'amandes hachées (c'est facultatif, mais c'est beaucoup mieux avec) ; 140 grammes de farine ; 140 grammes de sucre en poudre ou de cassonade ; 85 grammes de beurre.

**Préparation :**

Préchauffer le four à 200°. Prendre un plat à gratin et en graisser le fond et les bords. Eplucher les kiwis et les pommes, les couper en dés, les disposer dans le plat à gratin : les pommes au fond, les kiwis par dessus. Rajouter alors la gelée (nous avons de la gelée de groseille, c'est ce que nous avons utilisé, mais de la gelée de pommes fait très bien l'affaire), comme ceci :

Préparer le crumble dans une jatte : faire d'abord ramollir le beurre (mais pas fondre), le mélanger à la main avec la farine, puis le sucre et enfin les amandes hachées. Travailler cette pâte en réduisant les grumeaux afin qu'elle soit la plus fine possible. La saupoudrer sur les fruits.

Enfournez et laissez cuire environ une demi-heure : il faut surveiller la cuisson car, selon les fours, elle prendra un peu moins ou un plus de temps.

Servir tiède, accompagné de chantilly ou de crème fouettée...

[Le blogue du Mesnil-Marie](#)