

# Crumble « inversé » et sans gluten !



## Ingrédients :

- \* 200g de poudre d'amandes
- \* le jus d'une orange
- \* 4 pommes
- \* quelques pincées de noix de coco râpée pour le décor
- \* du beurre pour le moule
- \* 150g de sucre
- \* 1 compote de pommes

## Recette :

Mélangez la poudre d'amandes et le sucre. Ajoutez le jus d'orange. Beurrez votre moule, déposez le mélange. Faites cuire 20 minutes à 180°.

Épluchez, puis coupez les pommes. Mélangez avec la compote (faite maison ou toute prête), puis déposez par dessus votre sablage chaud.

Repassez le tout en cuisson une dizaine de minutes.

A la sortie du four, laissez refroidir un peu, ajoutez la coco râpée puis dégustez !

## Disponible aux Etablissements Salvi :

La poudre d'amande, le sucre, la compote de pommes, la noix de coco râpée