
Mini-crumbles de pomme au Brie truffé

Ingrédients :

- 20 gr de beurre
- 30 gr de farine
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- 20 gr de Pecorino râpé
- 2 pommes
- 1 échalote
- 200gr de Brie aux truffes
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- Sel / poivre

● Pelez les pommes, ôtez le cœur et coupez-les en dés. pelez et émincez l'échalote.

● Mettez une poêle à chauffer avec de l'huile et faites revenir l'échalote émincée avec les dés de pomme.

● Laissez cuire 10 minutes à feu moyen. assaisonnez et versez la préparation dans 6 mini-plats à gratin. Déposez des lamelles de Brie aux truffes sur le dessus.

● Préparer la pâte à crumble en malaxant du bout des doigts le beurre mou avec le sucre, le Pecorino et la farine. La pâte doit être sableuse. Saupoudrez-la sur le fromage

● Enfournez pour 20 minutes de cuisson à 180°C et servez tiède