

# CRUMBLE A LA CRÈME SOUFLÉ

**Préparation:** 25 minutes

**Cuisson:** 55 minutes

**6 personnes**

## Ingrédients

Pâte:

40 g de sucre

2 jaunes d'œufs

1 pincée de sel

90 g de beurre froid

1 càc de levure chimique

250 g de farine

Pommes :

4 càs de jus de citron

40 g de sucre

3 pommes ( $\frac{1}{2}$  kg)

Soufflé à la crème:

30 g de maïzena

400 g de yaourt nature

1 càc de sucre vanillé

40 g de sucre

2 blancs d'œufs

## Préparation:

1. Allumer le four à 170 degrés.
2. Tapisser un moule de 20 cm de papier cuisson.
3. Séparer les jaunes d'œufs des blancs.

## la pâte

1. Mélanger la farine avec la levure, le sel et les

morceaux de beurre en pétrissant du bout des doigts pour avoir une pâte sableuse.

2. Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre, les ajouter à la pâte, en mélangeant avec les mains.
3. Compacter les  $\frac{3}{4}$  de la pâte sur le fond et les bords du moule.

## **Cuisson des pommes**

1. Laver les pommes, les sécher et les couper en dés.
2. Les arroser de jus de citron.
3. Ajouter le sucre et mélanger.
4. Mettre le tout dans une poêle, laisser cuire et dorer 10 minutes.
5. Laisser refroidir.

## **Le soufflé à la crème**

1. Monter les blancs en neige ferme avec la vanille et le sucre.
2. Incorporer le yaourt, puis la maïzena, en fouettant.

## **Assemblage de la tarte**

1. Garnir la pâte des pommes, puis du mélange crémeux.
2. Le recouvrir de la pâte restante, en l'émiettant.
3. Enfourner pour environ 45 minutes.
4. Laisser refroidir, retirer du moule et servir la tarte crumble aux pommes et à la crème soufflée.