**Crumble pommes parfum d'épices**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/11/crumble-de-pommes-au-parfum-depices-novembre-2009-054-r.jpg) **Pour 4 à 6 Croquant-Gourmands :**  
Préparation : 20 mn  -  Cuisson : 30 mn

**- 1 kg de** [**pommes**](https://recettes.de/pomme) **- 125 g de** [**beurre demi-sel**](https://recettes.de/beurre-demi-sel) **(25 g + 100 g)  
- 100 g de farine  
- 130 g de** [**cassonade**](https://recettes.de/cassonade) **(50 g + 80 g)  
- 2 càc de mélange d'épices spécial** [**pain d'épices**](https://recettes.de/pain-d-epice) **- crème glacée à la** [**vanille**](http://recettes.de/vanille)

**Un grand plat ou 6 plats à gratin individuels**  
**Préchauffage du four à 200°C** [](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-convection-naturelle-.jpg) **ou 190°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Peler et couper les pommes en quartiers puis en petits dés.Faire revenir les dés de pommes pendant 5 minutes  dans 25 g de beurre.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifSaupoudrer de 50 g de cassonade et laisser cuire 5 minutes en mélangeant pour qu'elles caramélisent légèrement.Parfumer avec 1 cuillerée à café du mélange d'épices.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifRépartir les pommes dans des petits plats à gratin ou dans le grand plat.Dans une jatte, mélanger la farine avec 80 g de cassonade et 1 cuillerée à café d'épices pour pain d'épices.  
Ajouter 100 g de beurre coupé en parcelles et effriter la pâte avec les mains pour obtenir un mélange sableux.  
Parsemer les pommes avec ce mélange.  
Faire cuire pendant 20 minutes.Servir chaud ou tiède.  
Pour encore plus de gourmandise, une boule de glace à la vanille viendra compléter le dessert.