KIKKOMAN

Crumble de pommes rôties à l'air fryer et glace

durée totale **33 min.** **5 min.** temps de préparation **18 min.** temps de cuisson **10 min.** temps de repos

Données nutritionnelles (par portion):
2.708 kJ / 647 kcal

Matières grasses: **26,3 g** Protéines: **7,8 g**
Glucides: **96,5 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

100 g	de farine de blé
50 g	de sucre
50 g	de beurre froid
15 ml	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
	Zeste d'une ½ orange
2	pommes
2 pincées	de cannelle
	Glace à la vanille pour le service

PRÉPARATION

Étape 1

Mélanger la farine, le sucre, le beurre, le zeste d'orange et la Sauce Soja Kikkoman du bout des doigts pour former un crumble. Laisser reposer au frais pendant 10 minutes.

Étape 2

Couper les pommes en deux et retirer le cœur et les pépins.

Étape 3

Garnir les pommes avec le crumble et les faire cuire à l'air fryer à 180 °C pendant 15 à 18 minutes.

Étape 4

Servir les pommes encore chaudes avec une boule de glace à la vanille et saupoudrer de cannelle.