



Desserts

## **Crumble de flocons d'avoine à la pomme et au yoghourt**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

2 cuillères à soupe de confiture d'abricot  
1 cuillère à café rondelle de citron  
50 grammes de farine d'amande  
200 grammes de farine d'avoine  
1 cuillère à café de jus de citron  
200 millilitres de yaourt grec  
1 cuillère à soupe de cannelle  
2 cuillères à soupe de sucre  
1 sachet de sucre vanillé  
120 grammes de beurre  
4 pommes (Jonagold)

### **Méthode de préparation**

Préchauffez le four à 180°C. Mettez les flocons d'avoine dans un blender et mixez finement. Épluchez les pommes et coupez-les en dés. Chauffez les dés de pomme 5 minutes avec la confiture, la cannelle et le jus de citron. Versez le tout dans un plat à four graissé.

Mélangez le beurre avec la farine d'avoine, la farine d'amande et le sucre pour obtenir une pâte friable. Versez le crumble d'avoine sur les pommes. Enfourez 30 minutes.

Mélangez au yoghourt le sucre vanillé et le zeste de citron. Servez avec le crumble.

### **Ustensiles de cuisine**

Four  
Blender

