Crumble de Porc aux Pommes

Pour 4/5 personnes :

- **500 g d'échine de porc**
- **3/4 pommes (type Gala)**
- **2 cuillères à soupe de miel**
- **1 gros oignon rouge**
- **10 cl de bouillon de volaille (10 cl d'eau chaude + 1 cube de bouillon de volaille)**
- **50 g de cerneaux de noix**
- **50 g de biscottes ou biscuits apéritifs salés (type Tuc)**
- **2 cuillères à soupe de farine**
- **40 g de beurre**
- **sel, poivre**

1. Peler l'oignon puis l'émincer finement. Couper également les échines en petits morceaux.
2. Dans une sauteuse bien chaude, ajouter de l'huile puis faire dorer les morceaux de porc, une dizaine de minutes.
3. Ajouter les oignons avec le miel puis faire revenir une dizaine de minutes en remuant.
4. Peler les pommes puis les couper en tranches.
5. Verser le bouillon de volaille puis ajouter ensuite les tranches de pommes. Porter le tout à ébullition, couvrir et laisser mijoter une dizaine de minutes.
6. Préchauffer le four à 210° en chaleur tournante.
7. Mixer grossièrement les cerneaux de noix avec les biscottes (ou biscuits apéritifs).
8. Dans un saladier, mélanger cette préparation avec la farine puis le beurre fondu jusqu'à obtenir une texture sablonneuse.
9. Verser tout le contenu de la sauteuse, dans un plat à gratin puis assaisonner en sel et en poivre.
10. Répartir uniformément la pâte à crumble dans le plat.
11. Enfourner le tout durant une quinzaine de minutes : c'est prêt !

    Grâce à ce crumble, on découvre plusieurs mariages sucrés/salés étonnants et super intéressants à la dégustation !
    La pomme se transforme et l'harmonie du plat est parfaite ! A tester sans hésiter ! :p

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !