

RECETTE



Crumble aux pommes

Pour 6 personnes

Préparation : 10 min Cuisson : 25 min

Ingrédients :

3 pommes, 150 g de farine, 75 g de beurre, 120 g de sucre, 1 petite cuillerée de cannelle

Réalisation :

- 1- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Peler les pommes.
- 2- Couper les pommes en dés.
- 3- Dans un saladier, mélanger la farine au sucre, puis au beurre
- 4- Malaxer le tout avec les doigts pour obtenir une pâte sableuse.
- 5- Beurrer le moule, y disposer les pommes tranchées (ou les poires) et placer la pâte par dessus.
- 6- Laisser cuire 25 min. Servir tiède.