

CRUMBLE AUX POMMES

Préparation : 20 mn. - **Cuisson :** 30 mn.

Ingédients pour un moule de 26 cm de diamètre (pour 4 à 6 personnes)

- 200 g de farine
- 150 g de sucre roux ou de cassonade
- 150 g de beurre ou margarine
- 3 ou 4 pommes
- cannelle en poudre

- Épluchez les pommes, coupez-les en morceaux et mettez-les dans le moule beurré
- Saupoudrez de cannelle
- Dans un saladier, versez la farine et le sucre
- Coupez le beurre un peu ramolli en petits morceaux et ajoutez au mélange farine + sucre
- Formez un mélange qui ressemble à du sable
- Versez ce sable sur les pommes coupées
- Recouvrez de morceaux de beurre,
- Enfournez 30 mn à four chaud (thermostat 7 - 200°)
- Le crumble se déguste tiède ou froid, seul ou accompagné d'une boule de glace à la vanille ou de crème fraîche

Recette proposée par Hélène.

Mots-clés :