



CRUMBLE AUX POMMES

Le crumble est un dessert d'origine Britannique. Il est constitué de morceaux de fruits recouverts d'un mélange de beurre, de farine et de sucre appelé «crumble . »

Voici les ingrédients qui vous permettront de réaliser votre crumble aux pommes :

- 4 pommes (choisissez la variété que vous souhaitez..)
- 150g de cassonade
- 150g de farine
- 90g de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 cuillères à café de cannelle



1- Pelez et coupez les pommes en morceaux. Disposez les dans un plat à gratin et saupoudrez de sucre vanillé.

2- Dans un saladier, versez la farine, le beurre mou et la cassonade.

3- Mélangez avec vos doigts de façon à obtenir une pâte sableuse.

4- Recouvrez les pommes de pâte à crumble et enfournez th6 (200°) pendant 35 minutes.

5- Servez ce dessert avec une boule de glace à la vanille.

Savourez !