

CRUMBLE AUX POMMES



Ingrédients :

| | | | | | |
|----------|--------------------|-----------------|--------------------------|---------------------------|----------|
| | | | | | |
| 6 pommes | 150 g de cassonade | 150 g de farine | 125 g de beurre demi-sel | 1 sachet de sucre vanillé | 1 citron |

Ustensiles :

| | | | | | | | |
|-----------|-----------|------------------------------|------------|------------|--------------------|----------------|--------|
| | | | | | | | |
| 1 couteau | 1 économe | 1 plat (ou 1 moule à gâteau) | 1 assiette | 1 saladier | 1 cuillère en bois | 1 verre doseur | 1 four |

Préparation :

| | | |
|----------|--|--|
| 1 | | Épluche les pommes et enlève le trognon. |
| 2 | | Coupe les pommes en petits morceaux et répartis-les dans le plat. |
| 3 | | Arrose-les de jus de citron et saupoudre-les de sucre vanillé. |
| 4 | | Dans un saladier, mélange la farine et la cassonade. |
| 5 | | Coupe le beurre en petits morceaux, ajoute-le dans le saladier et mélange le tout à la main. |
| 6 | | Émiette cette pâte au-dessus des pommes de façon à les recouvrir. |
| 7 | | Fais cuire 30 minutes à 200°C. Sers le crumble tiède ou froid. |