

CRUMBLE AUX POMMES



FACILE

PREPARATION : 10 MIN

CUISSON : 25 MIN

INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES :

3 pommes / 150 g de farine / 75 g de beurre / 120 g de sucre

PREPARATION :

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

CUISSON :

Laisser cuire 25 min. Servir avec une crème anglaise.

BONNE DEGUSTATION !