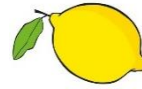
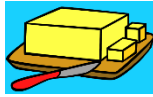


Le crumble aux pommes

Ingrédients :

- 6 belles pommes
- 200g de cassonade ou (1/3 sucre blanc, 1/3 sucre roux et 1/3 sucre non raffiné)
- 150g de farine
- 125g de beurre (le sortir une demi-heure avant de commencer la recette)
- Le jus d'un citron
- Une petite cuillère de cannelle en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé



Préparation :

- Préchauffer le four à thermostat 7 (210°C)
- Peler, évider et découper les pommes en cubes grossiers.
- Les répartir dans un plat allant au four, verser dessus le jus du citron, la cannelle et le sucre vanillé.
- Dans un saladier, mélanger la farine et la cassonade.
- Puis ajouter le beurre en petits cubes et mélanger à la main de façon à former une pâte grumeleuse.
- Emitter cette pâte au-dessus des pommes de façon à les recouvrir.
- Mettre au four une bonne demi-heure.

Servir tiède avec de la crème fouettée ou de la glace à la vanille.

Bon appétit !



