

CRUMBLE AUX POMMES

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 25 min
- **Temps de cuisson** : 30 min



Ingrédients pour 6 personnes

- **80 g de sucre cassonade- 6 belles pommes (des Canada par exemple)**
- **150 g de cassonade**
- **150 g de farine de blé**
- **125 g de beurre (le sortir 1/2 heure avant de commencer la recette)**
- **1 petite cuillère de cannelle en poudre**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- **le jus d'un citron**

Etapas de préparation

1. Préchauffer le four à thermostat 7 (210°C).
2. 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.
3. 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.
4. Émietter cette pâte au-dessus des pommes de façon à les recouvrir. Mettre au four une bonne 1/2 heure.
5. Servir tiède avec de la crème fouettée ou de la glace à la vanille.

