

CRUMBLE AUX POMMES

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 35 minutes
Pour 4-6 personnes	1 plat, 1 saladier

Ingédients :

700 gr pommes

100 gr de cassonade

100 gr de farine de blé

80 gr de beurre (le sortir 1/2 heure avant de commencer la recette)

cannelle en poudre

1 sachet de sucre vanillé

1 jus de citron

Préparation :

1 - 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 et mélanger.

2 - Préchauffer le four thermostat 7 (210°C).

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.

5 - Mettre au four une bonne 1/2 heure.

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