

≈ CRUMBLE AUX POMMES ≈

∞ Ingrédients :

1 Kg de pommes à cuire
½ citron
100 g de sucre semoule
1 c. à c. de cannelle en poudre
150 g de beurre
150 g de cassonade
150 g de farine



∞ Préparation :

1. Pelez les pommes, retirez le cœur et les pépins.
2. Coupez-les en cubes et citronnez-les.
3. Mettez-les dans une poêle et faites cuire 10 min sur feu modéré.
4. Ajoutez le sucre semoule et la cannelle, remuez et retirez du feu.
5. Beurrez un plat à gratin avec 40 g de beurre et versez-y les pommes.
6. Mélangez dans une jatte le reste de beurre en petites parcelles et la cassonade.
7. Puis ajoutez la farine, émiettez ce mélange pour qu'il devienne sableux et versez-le en couche sur la compote.
8. Faites cuire 20 minutes au four à 210°C.



BONNE DEGUSTATION, Petit Singe Anglo-normand