

Crumble aux pommes

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation: 25 mn

Temps de cuisson : 30 mn

<p><u>Ingrédients</u> :</p> <ul style="list-style-type: none">- 6 pommes- 150 g de cassonade- 150 g de farine de blé- 125 g de beurre doux (le sortir 1/2 heure avant de commencer la recette)- 1 petite cuillère de cannelle en poudre- 1 sachet de sucre vanillé- Citron	<p><u>Ustensiles</u> :</p> <ul style="list-style-type: none">- un économe- un couteau- une balance- un plat allant au four- une cuillère en bois- une cuillère à café
<p><u>Préparation</u> :</p> <ul style="list-style-type: none">- Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).- Peler, évider et découper les pommes en cubes grossiers, les répartir dans un plat allant au four.- Les arroser de jus du citron et les saupoudrer de cannelle et de 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.- Émietter cette pâte au dessus des pommes de façon à les recouvrir.- Enfourner pour 30 minutes de cuisson.	