

Jenny Gryffon

Crumble aux pommes

Ingredients:

- 700 gr de pommes Boskoop
- 100 gr de cassonade
- 1 cc de cannelle en poudre
- 100 gr de beurre demi-sel (prévoir 10 gr en plus pour beurrer le plat)
- 150 de farine de blé fluide

Préparation :

- 1 Préchauffer le four à 180 degrés en chaleur tournante. Beurrer un plat à gratin puis le réserver.
- 2 Eplucher, épépiner et couper les pommes en gros morceaux.
- 3 Dans une sauteuse, faire fondre à feu doux 40 gr de beurre, une fois le beurre fondu ajouter les pommes, la cannelle et 40 gr de cassonade. Cuire environ 8/10 min en mélangeant très régulièrement. À la fin de la cuisson, verser la préparation dans le plat.
- 4 Dans un saladier placer, 60 gr de beurre, 60 gr de cassonade ainsi que les 150 g de farine, puis travailler le tout avec les doigts afin d'obtenir un sable grossier.
- 5 Répartir le crumble sur vos pommes et cuire au four 25/30 mn. À la sortie du four laisser le plat tiédir avant de servir.



@ma.tribu.et.moi
www.matribuetmoi.com

Pour
6 personnes

Temps de préparation
25 Minutes

Temps de cuisson
25 Minutes