

Les Recettes de Cloé

CRUMBLE AUX POMMES

TEMPS DE PRÉPARATION: 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

TEMPS TOTAL: 35 MIN

INGREDIENTS

- 4 pommes
- 45 gr de beurre
- 4 cuillères à soupes de farine
- 5 cuillères à soupe de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café de cannelle (optionnelle)

RECETTE

1. Préchauffez votre four à 210 °C.
2. Ajoutez dans une terrine les ingrédients secs (farine, sucre, sel et cannelle). Ajouter le beurre coupé en petits morceaux et travailler la pâte du bout des doigts, jusqu'à ce que vous obteniez une pâte sableuse.
3. Beurrez et farinez votre moule.
4. Pelez les pommes et couper les en morceau. Ajouter les dans le fond de votre moule et recouvrez les de la pâte sableuse.
5. Enfournez pendant 20 min à 210 °C, puis laissez refroidir une dizaine de minutes dans votre four.
6. Dégustez.