

Crumble aux pommes

Liste des ingrédients :

- 4 à 5 pommes ;
- 200 g de farine ;
- 125 g de sucre en poudre ;
- 125 g de beurre.



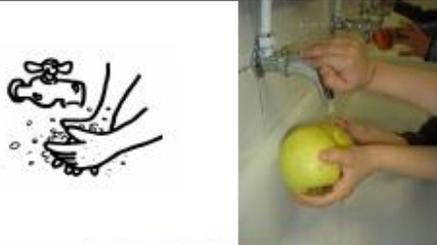
Liste des ustensiles :

- un plat à tarte ;
- un épluche légumes ;
- un couteau ;
- une cuillère ou spatule ;
- un saladier.
- une balance ou un verre doseur



Recette :

1. Se laver les mains puis laver les pommes.



2. Éplucher les pommes.



3. Découper les pommes avec un couteau en petits morceaux.



4. Placer les pommes au fond du plat à tarte.



5. Peser puis mélanger la farine et le sucre dans le saladier. Puis rajouter le beurre coupé en petits morceaux.



6. Mélanger les ingrédients pour faire comme des grains de sable.



7. Mettre la pâte sur les pommes.



8. Faire cuire au four à 180° pendant 40 minutes.

