

Crumble aux pommes

Ustensiles:

un saladier



un épluche-légumes



un couteau



un moule



une balance



une cuillère



un four



Ingrédients :

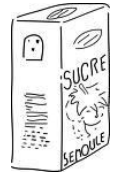
5 pommes



100 g de **beurre** mou



100 g de **sucré**



150 g de **farine**



Préparation :

1. Préchauffer le four à 200°C.

2. La pâte

Dans un saladier, mélanger le sucre et la farine. Puis ajouter le beurre en petits cubes et mélanger à la main de façon à former une pâte grumeleuse.

3. Les pommes

Peler et découper les pommes en cubes grossiers, les répartir dans un moule beurré.

4. Le crumble

Emietter la pâte au-dessus des pommes de façon à les recouvrir.

5. Au four

Mettre au four pendant 30 minutes environ. Le crumble doit être doré.