

Crumble aux pommes

Les ingrédients

- 150 g de farine
- 120 g de sucre
- 100 g de beurre
- 25 g de beurre
- un peu de cannelle
- 6 pommes

Les ustensiles

- une cuillère en bois
- un saladier
- une balance
- un moule à tarte
- un couteau
- un économètre

Le déroulement

1. Eplucher les pommes et les couper en petits morceaux.
2. Mettre la farine, le beurre coupé en morceaux et le sucre dans le saladier.
3. Commencer à mélanger avec la cuillère en bois puis avec les mains pour faire des grumeaux.
4. Chemiser le moule (beurrer + mettre la farine).
5. Mettre les pommes dans le moule, recouvrir avec la pâte.
6. Saupoudrer de sucre vanillé.
4. Mettre dans le four chaud, 20 minutes à 200°.

Bon appétit !