

# Crumble aux pommes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

## **Ingrédients (pour 6 personnes) :**

- 5 pommes ;
- 100 g de beurre mou ;
- 100 g de sucre ;
- 150 g de farine.

## **Préparation de la recette :**

- 1) Préchauffer le four à 200°C
- 2) Dans un saladier, mélanger le sucre et la farine.
- 3) Puis ajouter le beurre en petits cubes.
- 4) Mélanger à la main de façon à former une pâte grumeleuse.
- 5) Peler et découper les pommes en cubes grossiers, les répartir dans un moule beurré.
- 6) Emietter la pâte au-dessus des pommes de façon à les recouvrir.
- 7) Mettre au four pendant 30 minutes environ. Le crumble doit être doré.