

# CRUMBLE AUX POMMES



















## Ingrédients :

					
6 pommes	150 g de cassonade	150 g de farine	125 g de beurre demi-sel	1 sachet de sucre vanillé	1 citron

## Ustensiles :

							
1 couteau	1 économe	1 plat (ou 1 moule à gâteau)	1 assiette	1 saladier	1 cuillère en bois	1 verre doseur	1 four

## Préparation :

1	 	Épluche les pommes et enlève le trognon.
2	 	Coupe les pommes en petits morceaux et répartis-les dans le plat.
3	  	Arrose-les de jus de citron et saupoudre-les de sucre vanillé.
4	  	Dans un saladier, mélange la farine et la cassonade.
5	  	Coupe le beurre en petits morceaux, ajoute-le dans le saladier et mélange le tout à la main.
6	 	Émiette cette pâte au-dessus des pommes de façon à les recouvrir.
7		Fais cuire 30 minutes à 200°C. Sers le crumble tiède ou froid.