

Le crumble aux pommes

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 6 belles pommes (des Canada par exemple)
- 150 g de cassonade
- 150 g de farine de blé
- 125 g de beurre doux (le sortir 1/4 heure avant de commencer la recette)
- 1 petite cuillère de cannelle en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- le jus d'un citron

Préparation de la recette :

Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).

Peler, évider et découper les pommes en cubes grossiers, les répartir dans un plat allant au four, verser dessus le jus du citron, la cannelle et le sucre vanillé.

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

Émietter cette pâte au dessus des pommes de façon à les recouvrir.

Enfourner pour 30 minutes de cuisson.

Servir tiède avec de la crème fouettée ou de la glace à la vanille.