

Recette du crumble aux pommes de la Caisse des écoles



Ingrédients:

(pour 6 personnes)

- 5 pommes
- 125g de beurre mou
- 10 cuill à soupe de farine
- 10 cuill à soupe de sucre roux
- 1 cuill à soupe de cannelle

- Préchauffer le four à 180°C
- Eplucher et couper les pommes en dés, les disposer au fond du moule beurré
- Dans un saladier, malaxer avec les doigts le beurre, la farine, le sucre et la cannelle afin d'obtenir des miettes plus ou moins grosses
- Répartir ce mélange sur les pommes sans tasser
- Enfournez environ 30 minutes jusqu'à ce que le crumble soit bien doré

On peut également remplacer les pommes par un autre fruit de saison !