

## CRUMBLE AUX POMMES



### Ingrédients pour 3 personnes :

- 3 pommes
- 60 g de beurre mou
- 5 cuillères à soupe de farine
- 5 cuillères à soupe de sucre

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 30 minutes

### PRÉPARATION :

1-Préchauffer le four à 180°C

2-Éplucher et couper les pommes en dés, les disposer au fond du moule

3-Dans un saladier, malaxer avec les doigts le beurre, la farine et le sucre afin d'obtenir des miettes plus ou moins grosses

4- Répartir ce mélange sur les pommes sans tasser.

5- Enfourner environ 30 minutes jusqu'à ce que le crumble soit bien doré.

Servir chaud ou tiède. (Vous pouvez varier la recette avec différents fruits : poires, bananes, fruits secs, pépites de chocolat...)