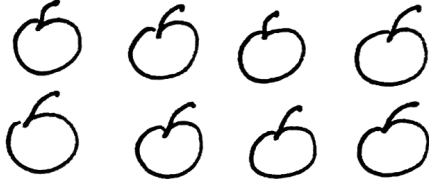





CRUMBLE AUX POMMES

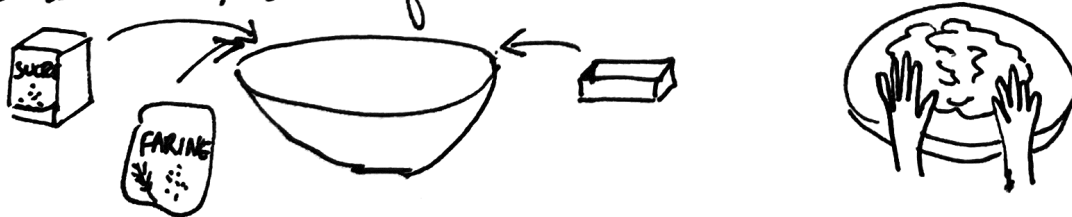
INGRÉDIENTS :

- 6 à 8 POMMES 
- 150 g de SUCRE 
- 150 g de FARINE 
- 125 g de BEURRE 

① Peler, couper les pommes en petits morceaux et les mettre dans un plat qui va au four.



② Dans un saladier, mélanger à la main le sucre, la farine et le beurre mou.



③ Recouvrir les pommes avec cette pâte.



On ne doit plus voir de pommes !

Mettre au four à 180°C pendant 20-25 minutes.

Bon appétit !