

CRUMBLE AUX POMMES

Temps de repos : de la pâte = plusieurs heures

Ingrédients :

- 30 g de beurre
- 70 g de farine
- 30 g de sucre glace
- 1 c. à soupe de lait
- 800 g de pommes
- ½ c. à café de cannelle
- 1 c. à soupe de miel
- citron

Préparation :

Mélanger le beurre, la farine, le sucre glace et le lait (et si vous le souhaitez, des amandes en poudre) ; former une boule et mettre au frais plusieurs heures.

Mettre 400g de pommes coupées en morceaux arrosées de citron et la cannelle ; faire cuire environ 10 minutes et ajouter le miel.

Dans un plat a gratin, mélanger le reste des pommes coupées en dès et les pommes déjà cuites. Émietter la pâte dessus puis faire cuire environ 25 minutes à thermostat 6 (environ 180°).

Servir tiède.