

Crumble aux pommes

Préparation : 25 min

Cuisson : 45 min

Quantité : 6 personnes

Ingédients

- 150 g de farine
- 100 g de sucre
- 75 g de margarine (végétale!)
- 800 g de pommes
- 1 sachet de sucre vanillé
- ½ cuillère à café de cannelle

Préparation

Mélanger la farine et le sucre.

Ajouter la margarine coupée en dès.

Mélanger pour former le crumble.

Préchauffer le four à 180°C.

Éplucher les pommes et les couper en cubes.

Répartir les pommes dans un plat allant au four.

Saupoudrer la cannelle et le sucre vanillé.

Émietter le crumble au-dessus des pommes.

Faire cuire pendant 45 min.

Catégorie : Entremets

Samedi 4 novembre 2017

mimmydou.fr