



Crumble aux pommes

Pour 4-6 personnes

6-7 belles pommes

150 g de cassonade ou de sucre brun

150 g de farine

125 g de beurre à température ambiante

1 jus de citron

1 sachet de sucre vanillé



Préparer les pommes, les peler et les couper en morceaux.
Répartir les pommes coupées dans un plat à gratin beurré.
Les arroser avec le jus de citron.
Saupoudrer les pommes avec le sucres vanillé.

Pour le crumble :

Dans une terrine, mettre la cassonade, la farine et le beurre.
Avec les mains, bien mélanger le tout jusqu'à obtenir une poudre grumeleuse relativement fine.
Verser le crumble sur les pommes dans le plat à gratin et enfourner 30 minutes dans le four à 200 degrés jusqu'à ce que le crumble soit doré.

Déguster avec de la crème Chantilly et/ou une boule de glace vanille.