

CRUMBLE AUX POMMES

Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn Ingrédients (pour 4 personnes) :

- **6 belles pommes**
- **10 g + 60 g de beurre**
- **farine**
- **5 cuillères à soupe de sucre**
- **1 cuillère à café de cannelle**
- **une bonne poignée de noix (facultatif)**

Préparation :

Peler les pommes, les couper en lamelles fines.

Les faire revenir à la poêle, dans 10 g de beurre et les caraméliser avec 2 cuillères à soupe de sucre

Couper le beurre ramolli en petits morceaux et malaxer avec le sucre restant, la cannelle et de la farine (commencer avec deux ou trois cuillères à soupe et ajouter au fur et à mesure jusqu'à obtenir un mélange sableux).

Etendre les pommes dans un moule beurré/fariné.

Recouvrir de noix en morceaux, puis du mélange sableux.

Mettre au four, 180°C, 30 mn, jusqu'à ce que la 'croûte' du crumble ait cuit et soit dorée.

On peut servir avec une sauce aux fruits ou à la vanille.