



Crumble aux pommes

Ingredients

1,2kg de pommes
1 cuillère à soupe de jus de citron
2sachets de sucre vanillé
100g de beurre demi-sel
80g de sucre de canne
150g de farine

Étape de la recette

Dans un récipient mettre la farine, le sucre de canne et le beurre en petits morceaux.

Frotter entre les mains les ingrédients jusqu'à ce que tout soit mélangé et fasse une préparation sablonneuse.

Et laisser au frais

Préchauffer le four à 170°C

Eplucher et couper les pommes en petits morceaux

Les mettre dans le plat à four, les saupoudrer du sucre vanillé, les arroser du jus de citron et mélanger grossièrement

Eparpiller le crumble sur les pommes

Enfourner 50 minutes