Crumble aux pommes

Ingredients
1,2kg de pommes
1cuillère 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 rcipient mettre la farine, le sucre de canne et le beurre en petits morceaux.

Frotter entre les mains les ingrdients jusqu' ce que tout soit mlanger et fasse une prparation sablonneuse.

Et laisser au frais

Prchauffer le four 170C

Eplucher et couper les pommes en petits morceaux

Les mettre dans le plat four, les saupoudrer du sucre vanill, les arroser du jus de citron et mlanger grossirement

Eparpiller le crumble sur les pommes

Enfourner 50 minutes

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr