

Crumble simple

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :- 3 pommes (ou 3 poires)

- 150 g de farine
- 75 g de beurre
- 120 g de sucre

Préparation de la recette :

Couper les pommes en dés.

Dans un saladier, mélanger la farine au sucre, puis au beurre. Malaxer le tout avec les doigts pour obtenir une pâte sableuse.

Beurrer le moule, y disposer les pommes tranchées (ou les poires) et placer la pâte par dessus.

Laisser cuire 25 mn à thermostat 6 (180°C).

Servir avec une crème anglaise.

