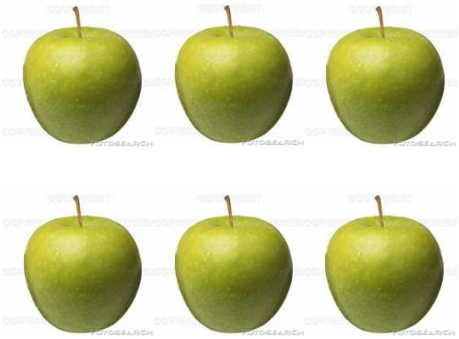
RECETTE DU CRUMBLE aux pommes
INGREDIENTS

CASSONADE
200G
(ou sucre si vous n'en avez pas)

BEURRE MOU
125 G

6 POMMES
(ou vous pouvez mettre un mélange de pommes et d'autres fruits (poires, bananes, framboises...)



FARINE
130G

UN PEU DE
CANNELLE

RECETTE DU CRUMBLE aux pommes
USTENSILES

UN SALADIER

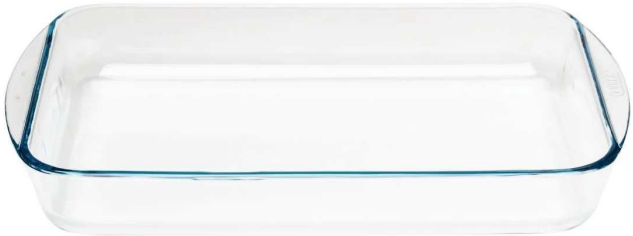
UNE CUILLÈRE EN BOIS

UN EPLUCHE-LEGUMES

OU

UN COUTEAU DE CUISINE

UN GRAND PLAT en PYREX



UNE CASSEROLE

RECETTE DU CRUMBLE aux pommes
DÉROULEMENT

1 Dans une casserole ou au micro-ondes, faire ramollir le beurre

2 Dans un saladier, mélanger la farine, la cassonade et une pincée de cannelle.
Ajouter le beurre ramolli.

3 Placer le mélange au frais pendant 15 minutes.

4 Eplucher et couper les pommes en petits morceaux..

5 Les placer dans un plat.

6 Ajouter la pâte en miettes sur les pommes.

7 Faire cuire pendant 30 minutes à 180° .

Le crumble peut être dégusté tiède ou chaud.

BON APPETIT!!!