

Crumble aux pommes

(pour 5 personnes)



Les ingrédients :

- ✓ 5 grandes pommes (plus si petites)
- ✓ 120 g de farine
- ✓ 80 g de sucre roux (ou 40 g de miel)
- ✓ 10 cL d'huile (neutre)
- ✓ de l'eau
- ✓ un sachet de sucre vanillé
- ✓ 1 cc de cannelle

Préparation :

1. Peler les pommes, les couper en dés et les placer dans une casserole avec l'eau et le sucre vanillé.
2. Couvrir à couvert et à feu moyen pendant 10 minutes, en prenant soin de mélanger régulièrement.
3. Préchauffer votre four à 180°C.
4. Verser les pommes dans un plat allant au four.
5. Verser la farine, le sucre, l'huile et la cannelle dans un saladier et bien mélanger à la cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'une pâte granuleuse.
6. Répartir sur les pommes et enfourner 20 à 25 minutes.
7. Servir tiède.