

Crumble aux pommes

- 1 kg de pommes
- 125 g. de farine
- 90 g. d'huile végétale
- 60 g. sucre

Bien entendu, on peut essayer avec toute sorte de farines (blé, seigle, sarrasin etc.), toutes les huiles qui supportent bien la cuisson (j'ai pris pépins de raisin), d'autres produits sucrants naturels et d'autres fruits selon la saison.

- ◆ Mélanger très rapidement l'huile, le sucre et la farine. La préparation ne doit pas être lissée, elle doit garder son aspect grossier, grumeleux.
- ◆ Peler et épépiner les fruits, les couper en cubes. Les déposer dans un moule (pas besoin de matière grasse). Recouvrir de pâte, toujours sans lisser.
- ◆ Faire cuire 25 à 30 mn à 210°C.
- ◆ Régalez-vous !