



Cooking is beautiful présente :

Crumble aux pommes

Un délicieux petit crumble aux pommes délicatement parfumé à la cannelle et aux 4 épices ! A savourer chaud avec de la glace à la vanille, idéal pour finir un repas en légèreté... Miam !

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Ingrédients :

5 grosses pommes / 150 g de farine / 150 g de cassonade / 125 g de beurre ramolli / 1 sachet de sucre vanillé / cannelle / mélange 4 épices

Etape 1

Préchauffez le four à 210°.

Dans un saladier, mélangez la farine avec la cassonade et le sucre vanillé.

Ajoutez le beurre en petits morceaux et malaxez du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une pâte grumeleuse.

Etape 2

Epluchez les pommes et coupez-les en petits dés. Saupoudrez les dés de pomme de cannelle et de mélange 4 épices. Remuez pour que les dés soient enrobés des poudres de cannelle et 4 épices.

Etape 3

Placez les dés de pommes dans un plat. Emiettez la pate dessus de façon à les recouvrir.

Placez au four pour 30 mn.

Servez chaud avec de la glace à la vanille.

A table !

