

Crumble aux pommes maison

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 à 35 minutes

Portions : 6 personnes

Ingrédients

- 6 à 8 pommes (Golden, Reine des Reinettes ou Pink Lady)
- 40 g de sucre roux
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 filet de jus de citron
- 1 noisette de beurre
- 100 g de farine
- 80 g de sucre
- 100 g de beurre froid
- 1 pincée de sel

Préparation

- 1 Éplucher et couper les pommes en morceaux réguliers. Arroser de jus de citron.
- 2 Faire revenir les pommes 5 à 8 minutes avec le beurre et le sucre roux.
- 3 Préchauffer le four à 180°C.
- 4 Mélanger farine, sucre et sel. Ajouter le beurre froid en dés.
- 5 Sabler du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture granuleuse.
- 6 Déposer les pommes dans un plat beurré.
- 7 Répartir la pâte à crumble par-dessus sans tasser.
- 8 Cuire 30 à 35 minutes jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.

Astuce : Servir tiède avec une boule de glace vanille ou une cuillère de crème fraîche.