

Crumble à la pomme

Ingrédients :

190g de farine

sucre vanillé

150g de sucre

4 /5 pommes

90g de beurre ramolli ou fondu

1 cuillère à café de levure

Préparation :

1°) Eplucher les pommes, les couper en morceaux.

2°) Beurrer le plat, étaler les pommes sur le fond du plat. Saupoudrer de sucre roux.

3°) Mélanger la farine, le sucre, le beurre, la levure, le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange devienne sableux.

4°) Répartir le mélange sur les pommes.

5°) Enfourner le plat à 180 °C jusqu'à ce que le crumble soit doré (environ 30 minutes).