

Le crumble aux pommes

Pour 6 personnes

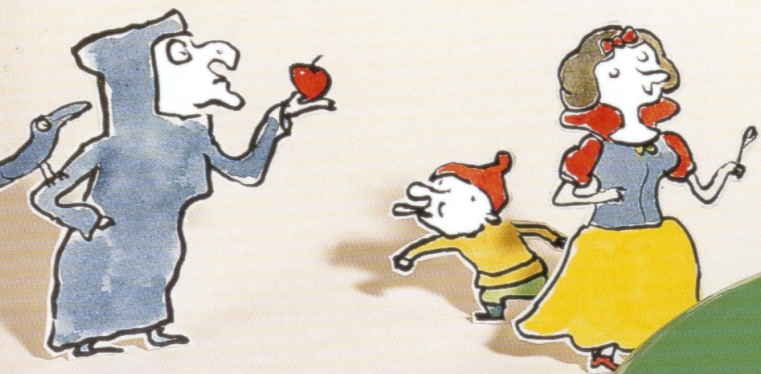
5 grosses pommes

125 g de beurre

125 g de farine

125 g de sucre roux

1 pot de crème fraîche
du sel



Le truc en plus

Tu peux aussi utiliser des poires,
des abricots, des fruits rouges...

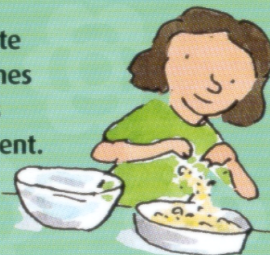
1 Épluche les pommes
et coupe-les en petits dés.
Beurre un plat qui
va au four et tapisse
le fond avec les pommes.
Allume le four à 220 °C (th. 7).



2 Fais ramollir le beurre.
Mélange la farine,
le sucre et une pincée
de sel avec le beurre.
Pétris la pâte en
laissant des petits
grumeaux.



3 Saupoudre la pâte
au-dessus des pommes
jusqu'à ce qu'elle les
recouvre complètement.



4 Mets le plat au four
environ 20 minutes.
Le gratin est cuit
quand la pâte forme
une croûte bien dorée.
Sers le gratin tiède,
avec de la crème fraîche.

