

Crumble aux pommes

Le crumble aux pommes est un dessert relativement récent qui fait sa première apparition dans un ouvrage en 1924. Il est devenu une tradition américaine et britannique.

Difficulté : Facile

Préparation : 00h15

Cuisson : 00h30

Temps total : 00h45

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 600 g. de pommes
- 100 g. de beurre
- 120 g. de sucre roux
- 150 g. de farine
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Préchauffer votre four à 180°C.
2. Dans un cul de poule, mettre le beurre, 80 g. de sucre, la farine et le sel. Mélanger le tout au fouet ou à l'aide d'un mixeur.
3. Eplucher les pommes, puis couper les en petits dés.
4. Dans une casserole, mettre les pommes, le jus de citron, le sucre et la cannelle. Laisser cuire ç feu moyen pendant 10 minutes en remuant régulièrement.
5. Mettre le contenu de la casserole dans un plat à gratin beurré.
6. Répartir le crumble sur les pommes, puis mettre au four pendant 30 minutes environ, jusqu'à ce que le crumble soit doré.
7. Servir chaud. Bon appétit.