

CRUMBLE AUX POMMES

DESSERT



INGRÉDIENTS

- 1 kg de Pommes (de préférence - Golden ou Pink Lady, qui tiennent bien à la cuisson)
- 3 biscuits Brutti ma buoni (Réf: 756)
- 40g de Beurre
- 30g de Farine
- Un peu de cannelle



6 personnes



35min



0,6€ / PER



Facile

PRÉPARATION

1. Commencez par éplucher les pommes
2. Faire cuire les pommes dans le beurre à la poêle pendant 15 minutes afin qu'elle deviennent cuites et dorées
3. Rajouter la cannelle à la fin de la cuisson
4. Les disposer dans un plat (ou des petits ramequins)
5. Mélanger farine, sucre et beurre. Malaxer avec les doigts pour obtenir une consistance de type semoule.
6. Mixer les biscuits traditionnels et les mélanger à la farine
7. Recouvrir les pommes avec le mélange farine / biscuit
8. Cuire au four à 200 °C pendant 10/15 minutes

Astuce : Vous pouvez également servir votre crumble avec une boule de glace !