

Crumble aux pommes

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 kg pommes
- 125 g sucre poudre
- 1 c. à café cannelle
- 150 g beurre
- 150 g sucre roux
- 150 g farine
- 1/2 c. à café cannelle

Faites cuire les pommes en compote dans une casserole sur feux doux, avec le sucre en poudre et la cannelle. Mélangez bien et étalez la compote dans un plat beurré allant au four. Mélangez le beurre réduit en pommade avec le sucre roux, la farine et la cannelle. Recouvrez la compote de ce mélange et passez à four chaud 20 min. Servez avec de la crème fraîche à volonté.

Classification: dessert (plat), facile (difficulté), 1/3 (toques)

Origine: @cuisine.com

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo