

## CRUMBLE FACILE



### La liste de courses pour 4 personnes

3 pommes  
150 g de cassonade (ou à défaut de sucre)  
150 g de farine  
125 g de beurre mou  
1 cuillère à café de cannelle ou une cuillère  
d'extrait de vanille.  
le jus d'un citron

#### Étape 1

Préchauffe le four à 180° C.  
Pèle les pommes, épépine-les et coupe-les en dés.  
Arrose-les de jus de citron.

#### Étape 2

Dans un bol, mélange la farine et le sucre. Ajoute le beurre et émiette le tout pour obtenir une pâte granuleuse.

#### Étape 3

Beurre un moule, verse les pommes au fond. Ajoute la cuillère de cannelle ou de vanille.  
Verse par-dessus la pâte.

#### Étape 4

Enfourne 30 minutes.  
Sors ton crumble du four et attends qu'il soit bien froid pour le manger.