

# Iucullus succullus

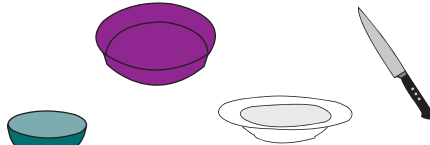


## CRUMBLE AUX POMMES

Préparation : 30 minutes  
Cuisson : 35 minutes  
(Pour 6 à 8 personnes)

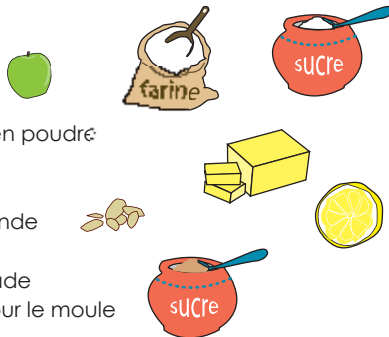
Les ustensiles :

- 1 couteau
- 1 assiette creuse
- 1 grand bol
- 1 moule



Les ingrédients :

- 1, 2 kg de pommes
- 4 c. à soupe de sucre en poudre
- le jus d'un demi citron
- 100 g de farine
- 50 g de poudre d'amande
- 100 g de beurre
- 120 g de sucre cassonade
- 1 noisette de beurre pour le moule



Préchauffe ton four à 180° C / thermostat 6.

Lave les pommes. Coupe-les en quatre, ôte le cœur et les pépins et détaille-les en petits cubes. Tu peux laisser la peau si cela ne te gêne pas.

Dépose-les dans une assiette creuse, saupoudre de sucre en poudre et arrose-les de jus de citron.

Mélange bien.

Découpe le beurre en petits cubes.

Dans un grand bol, mélange avec tes doigts la farine, la poudre d'amandes, le sucre et le beurre.

Tu obtiens une pâte sablonneuse, c'est le crumble.

Beurre un moule et mets les morceaux de pommes dedans. Émiette le crumble dessus.

Enfourne pendant 35 min environ. Déguste le crumble tiède ou froid.