

Crumble aux pommes



Les ingrédients :

- 5 pommes
- 170 g de farine
- 150 g de sucre
- 125 g de beurre








Les ustensiles :

- un pèle pomme
- un couteau
- une assiette
- un plat à gratin
- un saladier
- une balance de cuisine



Le déroulement :

-  1. Epluche les pommes et enlève le trognon.
-  2. Coupe les pommes en petits morceaux et répartis-les dans le plat.
-    3. Dans un saladier, verse la farine et le sucre.
-  4. Coupe le beurre en petits morceaux, ajoute-le dans le saladier et pétris le tout.
-  5. Emiette cette pâte au-dessus des pommes de façon à les recouvrir.
-  6. Enfourne le plat pendant 30 minutes à 200°C.