

Crumble aux pommes



Ingrédients



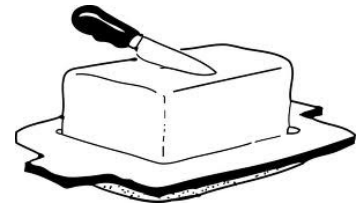
1 kg 500 de **pommes**



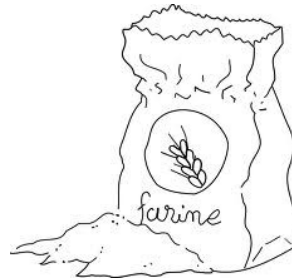
120g de **cassonade**



120 g de **beurre** mou



150 g de **farine**



. Ustensiles



1 saladier



1 verre mesureur



1 cuillère à soupe



1 couteau



1 économe



1 plat à gratin



1 planche à découper

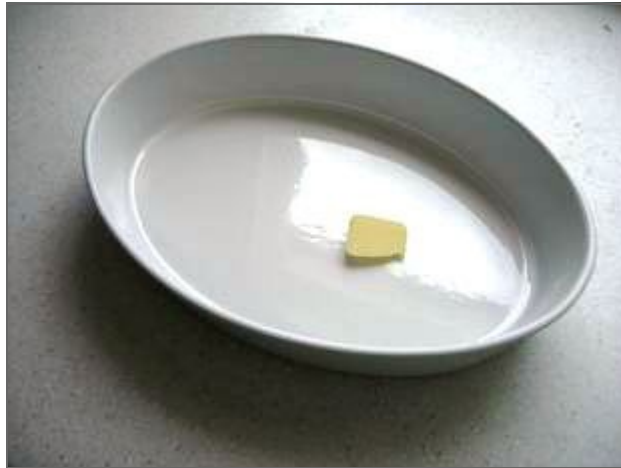


Étapes



1

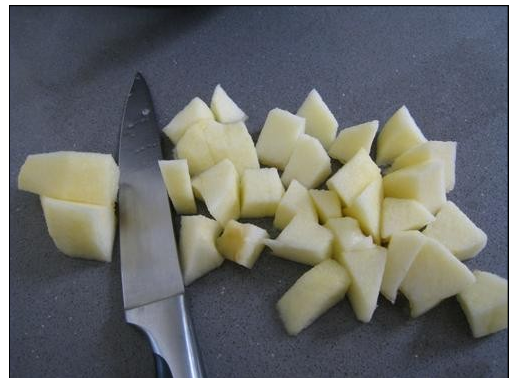
BEURRER le plat à gratin.



2

ÉPLUCHER les pommes.

COUPER les pommes en morceaux.



3

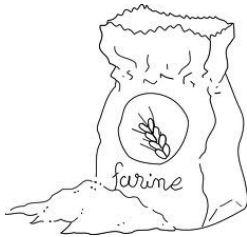
METTRE les
pommes dans le
plat..



4 **COUPER** le beurre en morceaux



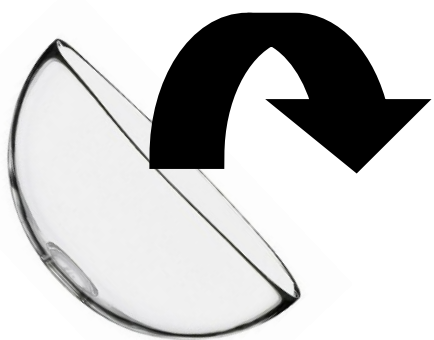
5 Dans un saladier **VERSER** la farine, la cassonade et le beurre .



6 **MÉLANGER** du bout des doigts pour faire des grains.



7 **VERSER** la pâte sur les pommes.



8 **METTRE** au four 30 minutes à
240°C



Crumble aux pommes



Ingrédients



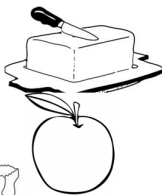
1 kg 500 de **pommes**



120g de **cassonade**



120 g de **beurre** mou



150 g de **farine**



Ustensiles



1 saladier



1 verre mesureur



1 cuillère à soupe



1 couteau



1 économe



1 plat à gratin



1 planche à découper

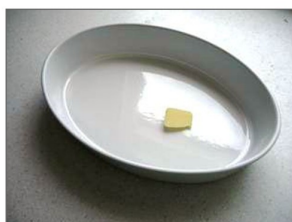


Etapes



1

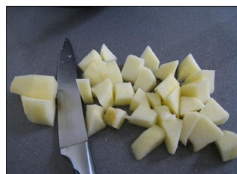
BEURRER le plat à gratin.



2

ÉPLUCHER les pommes.

COUPER les pommes en morceaux.



3

METTRE les
pommes dans le
plat..



4

COUPER le beurre en morceaux



5

Dans un saladier **VERSER** la farine,
la cassonade et le beurre .

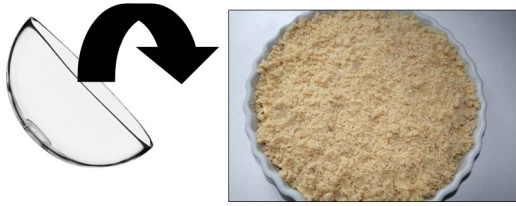


6

MÉLANGER du bout des doigts
pour faire des
grains.



7 **VERSER** la pâte sur les pommes.



8 **METTRE** au four 30 minutes à 240°C

