

GRAINE DE CHEF



Le crumble aux pommes

Pour 4 personnes

Ingédients

100 g farine 100 g beurre 100 g sucre 5 pommes

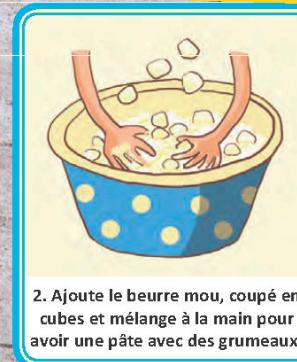


Préparation
20 min.

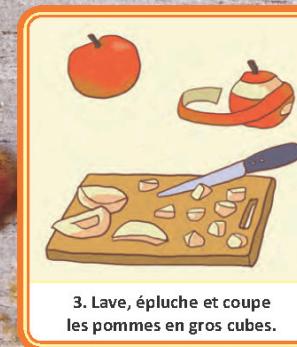
Cuisson
30 min.



1. Après t'être lavé les mains, mélange la farine et le sucre dans un saladier.



2. Ajoute le beurre mou, coupé en cubes et mélange à la main pour avoir une pâte avec des grumeaux.



3. Lave, épingle et coupe les pommes en gros cubes.



4. Répartis les cubes de pommes dans un moule beurré.



5. Emiette la pâte au-dessus des pommes pour les recouvrir.



6. Maintenant au chaud ! Demande à un adulte d'enfourner le plat à 200°C pendant 30 minutes environ.

Astuce du chef : Pour varier les plaisirs, selon la saison, tu peux aussi remplacer les pommes par des poires ou 200g de fraises.

Bon appétit !