

# Crumble aux pommes



## Ingrédients



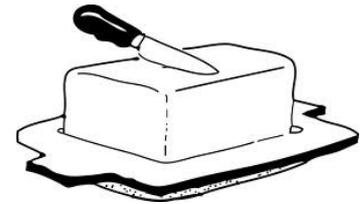
1 kg 500 de **pommes**



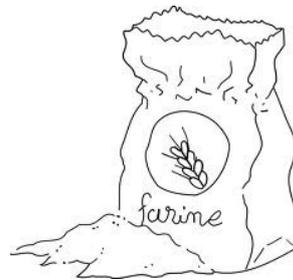
120g de **cassonade**



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

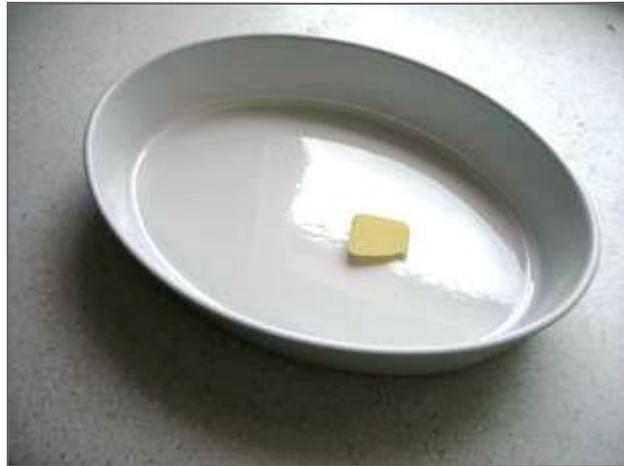


# Étapes



1

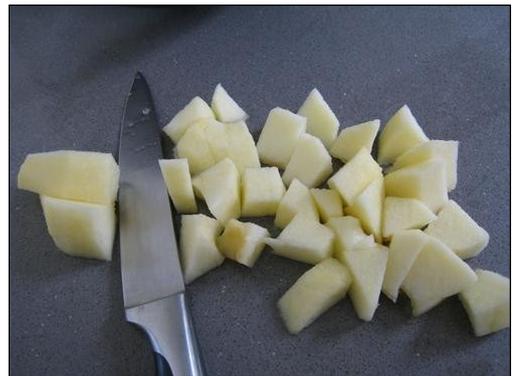
**BEURRER** le plat à gratin.



2

**ÉPLUCHER** les pommes.

**COUPER** les pommes en morceaux.



3

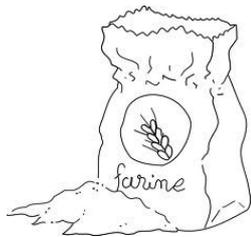
**METTRE** les  
pommes dans le  
plat..



**4** **COUPER** le beurre en morceaux



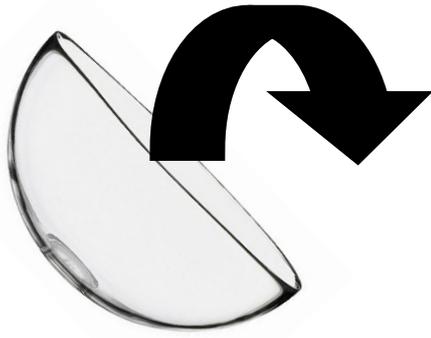
**5** Dans un saladier **VERSER** la farine, la cassonade et le beurre .



**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



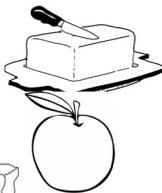
1 kg 500 de **pommes**



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 économètre



1 plat à gratin



1 planche à découper



### Etapes



**BEURRER** le plat à gratin.

1



**ÉPLUCHER** les pommes.

**COUPER** les pommes en morceaux.

2



**METTRE** les  
pommes dans le  
plat.

3



**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

