

# Apple crumble : crumble aux pommes

## recette anglaise

### POUR 4 à 6 PERSONNES

#### Préparation :

10 min

#### Cuisson :

30 min, 220 °C

#### Ustensiles :

- - un moule ou plat à four 20 cm
- - un verre mesureur
- - un saladier
- - un épluche-légumes
- - un couteau de cuisine
- - cuillère à soupe et à café

#### Ingrédients :

- 1 kg de pommes golden
- 80 g de sucre
- 100 g de farine
- 50 g de beurre ramolli
- 1 c. à café de levure chimique
- 150 g de framboises
- Facultatif : 2 c. à S. de jus de citron  
une pincée de cannelle, un sachet de sucre vanillé

### Préparation de la recette

1. Beurrer et fariner le moule ; préchauffer le four.
2. Eplucher les pommes et les couper en cubes dans le moule ; ajouter le jus de citron et la cannelle selon votre goût. Parsemer de framboises avec 20 g de sucre environ.
3. Obtenir une préparation granuleuse et pas une pâte : dans le saladier, verser la farine et la levure, 60 g de sucre et le beurre ramolli coupé en morceaux. Travailler aux doigts (ou à l'aide d'un robot muni d'un couteau métal, par impulsions).
4. Recouvrir les fruits de "crumble" (vous pouvez ajouter du sucre vanillé): faites cuire 30 min. Le crumble forme une croûte dorée et croustillante sur les fruits.

**NB** : L'apple crumble peut se servir tiède ou froid avec un peu de crème fraîche, de chantilly maison ou avec une boule de glace vanille. Il est délicieux le lendemain. En hiver, vous pouvez remplacer les framboises par des fruits rouges surgelés ou ne pas en mettre du tout.