

Crumble maison

Ingrédients pour 6 personnes :

- 150 g de farine
- 130 g de sucre
- 100 de beurre
- 400g de fruit (3 pommes environ)

Ustensiles :

- Saladier
- Moule
- Économe
- Couteau

Étape 1 :

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Peler les fruits.

Étape 2 :

Couper les fruits en dés.

Étape 3 :

Dans un saladier, mélanger la farine au sucre, puis y ajouter le beurre

Étape 4 :

Malaxer le tout avec les doigts pour obtenir une pâte sableuse.

Étape 5 :

Beurrer le moule, y disposer les fruits tranchées et placer la pâte par dessus.

Étape 6 :

Laisser cuire 25 min

