



Crumble aux pommes

- 100g de poudre d'amandes
- 100g de farine
- 100g de beurre
- 100g de sucre de canne
- 1 càc de cannelle
- 5 à 6 grosses pommes type Jonagold

1. Préchauffez le four à 180°C
2. Mélangez la poudre d'amandes, la farine et le sucre de canne dans un grand bol.
3. Ajoutez le beurre bien froid coupé en petits morceaux. Mélangez avec les doigts pour obtenir une texture sableuse. Réservez
4. Lavez les pommes et taillez-les en cubes.
5. Beurrez légèrement un moule à gratin et garnissez des pommes.
6. Saupoudrez de pâte à crumble.
7. Enfournerez 30 minutes à 180°C.
8. Servez tiède ou froid.