



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 15mn

CRUMBLE AUX POMMES

INGREDIENTS:

6 Pommes "Golden"
200g de farine
125g de beurre
125g de sucre semoule

METHODE :

C'est un dessert tout simple, mais un véritable plaisir à déguster !

Epluchez les pommes, retirez le cœur et les pépins, puis coupez-les en morceaux.

Disposez-les dans un plat beurré.

Pour le granité, mélangez la farine et le sucre, puis le beurre coupé en petits morceaux que l'on aura sorti du réfrigérateur une heure auparavant.

Sablez délicatement l'ensemble entre vos mains, jusqu'à obtenir un granité un peu « grossier ».

Il ne faut pas obtenir une pâte, mais un ensemble de grains moyens.

Parsemez le granité sur les pommes, puis cuire dans un four préchauffé, à 180°C pendant 25 à 30mn.

Le tour est joué. Place à la gourmandise !