



## Crumble aux pommes



### Ingrédients:

- 5 petites pommes
- 200g de farine
- 125g de sucre semoule
- 125g de beurre ramolli
- 1 sachet de sucre vanillé

### Préparation:

Epluchez les pommes, les couper grossièrement,  
les disposer dans un plat beurré, saupoudrez de sucre vanillé  
Mélangez la farine, le sucre, et le beurre ramolli avec les doigts,

ça doit faire des "miettes"

Enfournez pendant 35 minutes à 180°

Dégustez chaud ou froid, c'est un délice !

Les pommes sont un peu caramélisées, et fondantes !

**Merci d'être venue sur mon blog, et n'hésitez pas à y revenir, et me laisser des commentaires. A très bientôt sur So yummy :**

<http://soyummy.canalblog.com>