



## Crumble à la farine de châtaignes et aux pommes

### Ingrédients :

(pour 4 personnes)

4-5 pommes  
30 grammes de farine  
30 grammes de farine de châtaignes  
30 grammes de noisettes moulues  
40 grammes de sucre brun  
50 grammes de beurre  
1 c. à café de sucre vanillé  
1 c. à café de cannelle

### Préparation :

Eplucher et couper les pommes en petits morceaux  
Répartir dans 4 petits moules beurrés  
Saupoudrer avec le sucre vanillé et la cannelle  
Mélanger les farines, les noisettes moulues et le sucre  
Ajouter le beurre coupé en morceaux, malaxer du bout des doigts jusqu'à une consistance grumeleuse  
Disperser le crumble sur les pommes  
Cuire dans le four préchauffé à 210 degrés environ 25-30 minutes  
Servir chaud, tiède ou froid, nature, avec une boule de glace vanille ou de la crème chantilly

