

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **CRUMBLE AUX POMMES**

Pour 6 personnes :

4 grosses pommes golden - 1 noix de beurre doux -

Crumble : 150g farine T.45 - 150g sucre - 150g beurre doux -  
1 bonne pincée de sel -

Préchauffer le four à 150°C (th.5).

Peler les pommes, les trancher finement à la mandoline.

Beurrer un plat à gratin (27X18X5cm~). Répartir les tranches de pommes. Dans une jatte ou un saladier, verser la farine, le sucre, le beurre, le sel. Sabler entre les mains. Répartir en une couche sur les pommes. Enfourner et cuire 30 minutes (le dessus doit être doré).

A déguster tiède ou température ambiante.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr