# CRUMBLE AUX POMMES

**Pour 8/10 personnes Préparation mn Cuisson 55mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 250 g de sucre | 800g de pommes |
| 150g de farine | 75g de beurre |

1. Préchauffez le four Th 150°C.

2. Pelez les pommes et les coupes en morceaux. Les faire réduire à feu doux.

3. Dans un récipient, mélanger la farine, le sucre et le beurre fondu.

4. Dans un bol, refaire le mélange de la farine, le sucre et le beurre en divisant les ingrédients par 2 ou 3.

5. Mettre le 1er mélange dans un plat en verre. Rajouter par-dessus le mélange n°2 dans le bol.

6. Mettre au four pendant 30mn ?