

Le Crumble aux pommes

Ingédients

8 pommes Chantecler ou Reinettes
200 g de farine
150 g de margarine
200 g de cassonade
Cannelle

Préparation

Eplucher les pommes et les couper en morceaux, les mettre dans un plat allant au four.
Dans le bol du Kenwood, mélanger la farine, le sucre et la margarine coupée en morceaux avec le "K": on doit obtenir une semoule grossière.
Sur les pommes, saupoudrer un peu de cannelle, puis verser la semoule en répartissant bien sur toute la surface.
Faire cuire 1h au four à 180 °C.
Servir tiède.