

# *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.