



Crumble pommes-amandes



Ingrédients

100 g de beurre
100 g de farine
150 g de sucre en poudre
1 kg de pommes
100 g d'amandes en poudre
1 c. à café de cannelle en poudre



4 personnes



45 minutes

Préparation

1. Éplucher les pommes, les épéiner et les découper en tranches.
2. Disposer les tranches de pommes sur un plat beurré.
3. Mélanger le sucre, les amandes, la cannelle et la farine.
4. Incorporer le beurre à la préparation en la malaxant.
5. Étaler le mélange dans le plat.
6. Enfourner 30 min à 210°C (thermostat 7).

Retrouvez toutes
nos recettes :

