

# Crumble aux deux pommes

**Préparation : 10 min - Cuisson : 30 min**



## **Ingrédients (4 pers.)**

400 g de pommes de 2 variétés différentes  
6 c. à s. rases de cassonade  
4 c. à s. bombées de farine  
Le jus d'un citron  
40 g de beurre  
1 sachet de sucre vanillé  
½ c. à c. de cannelle  
1 pincée de sel

## **Préparation**

Déposer les pommes épluchées et coupées en petits morceaux dans de petits ramequins individuels. Arrosez-les avec le jus de citron.

Dans un saladier, mélanger grossièrement la farine, le beurre et la cassonade. Ajouter au mélange la cannelle, le sucre vanillé et le sel. Lorsque la préparation ressemble à du sable, la verser sur les pommes.

Faire cuire au four à 200 °C pendant 20 minutes. Eteindre le four et laisser le plat au chaud encore 10 minutes.

## **Dressage**

On peut servir ce crumble tiède ou froid.