
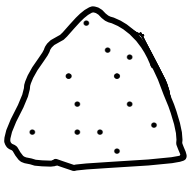
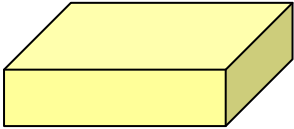
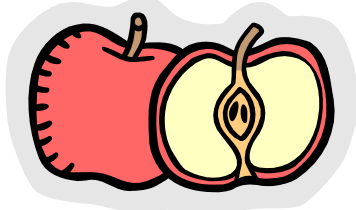




# Crumble aux pommes

<b>FARINE</b>		250g
<b>SUCRE EN POUDRE</b>		200g
<b>BEURRE</b>		250g
<b>POMMES</b>		10

- 1- Eplucher les pommes
- 2- Couper les pommes en dés
- 3- Couper le beurre en petits morceaux
- 4- Mélanger le beurre et le sucre
- 5- Ajouter la farine au mélange, jusqu'à obtenir une pâte ayant l'apparence du sable du bac à sable dans la cour de récréation.
- 6- Cuisson 30 minutes thermostat 6