


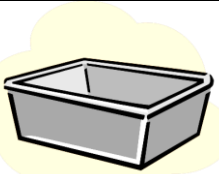


Crumble aux pommes

ingrédients :

				
6 pommes	200g de farine	100g de beurre	80g de sucre	du sucre vanillé

ustensiles :

			
un saladier	un économe	un couteau	un moule

Il faut :

- Peler les pommes.
- Couper les pommes.
- Les mettre dans le moule.
- Verser le sucre vanillé sur les pommes et les faire ramollir.
- Verser la farine dans le saladier
- Puis verser le sucre.
- Couper le beurre.
- Tout mélanger en grains de sable.
- Verser sur les pommes.
- Faire cuire.

Bon appétit !