



 **45 minutes**

 **6 personnes**

- 1 kg de pommes
- 150 g de farine
- 75 g de beurre
- une dizaine de "Grilletine"
- 1 cuillère à café de cannelle

**#dessert**

**#Grilletine**

## ***Crumble à la pomme***

Préchauffer le four à thermostat 8 et sortez le beurre du frigo pour qu'il ramollisse.

Éplucher et couper les pommes en gros cubes. Beurrez le fond d'un plat avec une noisette de beurre et mettre les pommes dedans.

Saupoudrez avec un peu de sucre et de cannelle.

Dans un saladier, mélanger la farine et les "Grilletine" émiettées.

Ajouter le beurre par petits cubes. Malaxer jusqu'à obtention d'une pâte grumeleuse.

Émiettez la pâte au dessus des pommes de façon à les recouvrir.

Enfourner 25 minutes au four.

Servez le crumble chaud avec une boule de glace pour plus de gourmandise.