FICHE TECHNIQUE		
QUOI ?	Crumble aux pommes	
COMMENT ?	**MATERIELS**	**INGREDIENTS pour 6 personnes**
	Saladier Cul de poule Cuillère en bois Bols Plat à gratin	Temps de préparation : 20 minutes Temps de cuisson : 25 minutes Ingrédients (pour 6 personnes) : - 5 à 6 pommes - 150 g de farine - 125 g de beurre -125g de sucre semoule - 1 cuillère à café rase de cannelle en poudre - pour accompagner : 1 litre de glace à la vanille

QUAND ET COMMENT?	**Préparation de la recette :** 1. Préchauffer votre four à thermostat 8.
	2. Eplucher et couper les pommes en petits morceaux et les faire revenir les pommes avec une cuillère à soupe de sucre et une noisette de beurre dans une poêle jusqu'à ce qu'elles deviennent fondantes
	3. Mélanger farine, levure et sucre. Couper le beurre en petits morceaux et le mélanger. Bien remuer le tout en conservant un aspect sablé ou gravier. La pâte est prête !
	4.Les mettre au fond d'un plat et recouvrir de la pâte que l'on émiette au-dessus des pommes.