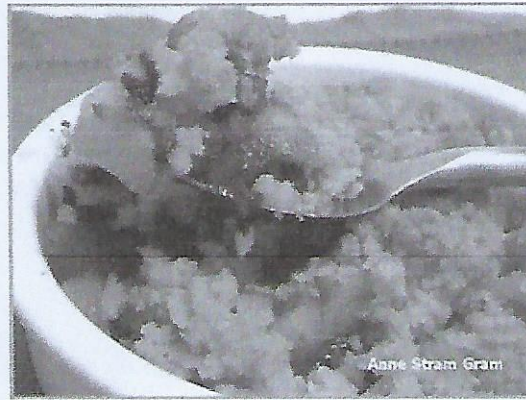


Crumble aux pommes aux petits beurres



Nombre de parts: 4 parts
Temps de préparation: 10 minutes
Temps de cuisson: 25 minutes
Prêt en: 35 minutes
Difficulté: Facile

Ingrédients:

- 10 biscuits petits beurres
- 50 g de beurre mou
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 4 pommes

Préparation:

Etape 1: Préchauffer le four à 180°C.

Etape 2: Préparer la pâte à crumble :
Émietter à la main les biscuits.

Les travailler avec le beurre coupé en cubes et le sucre en poudre jusqu'à l'obtention d'un mélange sableux. Réserver au frais.

Etape 4 : couper les pommes en cubes.

Les placer dans 4 récipients individuels et répartir la pâte à crumble par dessus.

Etape 6: Enfourner pendant 25 minutes environ.