

# Crumble aux pommes

## Ingrédients pour 6 personnes :

### Pour la couche de pommes :

- 5 pommes
- Sucre
- Cannelle
- 1 verre d'eau

### Pour le crumble :

- 120 g de margarine ou de beurre
- 200g de farine
- 120 g de sucre.

## Préparation :

1. Epluchez les pommes, et coupez-les en quartiers. Faites-les cuire dans un faitout pendant 10 minutes. Pendant la cuisson, ajoutez un verre d'eau, un peu de sucre et de la cannelle à volonté.
2. Dans un saladier, mettez la farine, puis ajoutez la margarine ou le beurre et malaxez. Vous devriez obtenir une pâte granuleuse. Ajoutez le sucre par-dessus et remuez avec une cuillère à soupe jusqu'à ce que le sucre soit totalement intégré au mélange. Préchauffez le four à 210°C
3. Graissez un plat à four, versez-y les pommes chaudes et recouvrez-les de pâte à crumble.
4. Mettez à cuire pendant 30 minutes.