

Crumble aux pommes

Pour 4 personnes

500 g env. de pommes
½ citron
1 dl de jus de pomme

60 g de beurre env.
50 g de sucre
50 g de farine
50 g de noisettes moulues
1 cc de cannelle

Peler les pommes, ôter le cœur à l'aide d'un vide-pomme et les détailler en rondelles de 1 cm d'épaisseur.

Arroser les rondelles avec les jus de citron.

Badigeonner un plat à gratin d'un peu de beurre fondu. Y ranger les rondelles de pommes. Arroser de jus de pomme. Couvrir le plat et faire cuire env. 20 min. au milieu du four chauffé à 200° C.

Mélanger le beurre restant avec le sucre, la farine, les noisettes et la cannelle de manière à obtenir un mélange friable, le répartir sur les pommes et remettre le plat au four, sans le couvrir. Faire gratiner de 10 à 15 min.

Servir chaud ou refroidi.