

Pour 6 personnes

Ingrédients

- 👉 6 pommes
- 👉 150g de myrtilles
- 👉 140g de cassonade
- 👉 300g de farine
- 👉 180g de beurre mou



Préparation

- 1- Préparez la pâte en mélangeant 120g de cassonade, la farine et le beurre mou. Puis, réservez 20 minutes au frais.
- 2- Coupez les pommes en dés et faites-les cuire à petit feu avec 10g de cassonade pendant 5 minutes.
- 3- Préchauffez le four à 180°C (th.6).
- 4- Après avoir rincés les myrtilles, mélangez-les avec 10g de cassonade.
- 5- Dans un plat, disposez une couche de pommes, une couche de myrtilles puis ajoutez la pâte.
- 6- Mettez le plat au four pendant 30 minutes.
- 7- Dégustez le crumble tiède dans des assiettes.

<p>Nom : Fonction : Visa :</p>	<p style="text-align: center;"><u>Rédacteur</u> E.Tartié Psychomotricienne</p>	<p style="text-align: center;"><u>Validation</u> Sylvie LACOSTE, Directrice</p>	<p style="text-align: center;"><u>Conformité à la gestion qualité</u> Audrey TINNES, Chargée Qualité</p>
--	--	---	--