

# CRUMBLE AUX POMMES

Yanna DE HAES le 14/02/24



Temps de préparation : 30 min  
environ

Cuisson : 25 min – 180°

## INGRÉDIENTS POUR 12 PERSONNES :

- 8 pommes (Gala par exemple)
- 200 g de raisins secs
- jus d'1 citron
- 2 cuillères à café de cannelle
- 2 cuillères à café de miel

## Pâte à crumble :

- 250 g de beurre
- 125 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 250 g de farine
- 200 g de flocons d'avoine

## Préparation

Faire tremper les raisins secs dans l'eau. Couper les pommes en dés.

Égoutter les raisins secs, mélanger avec les pommes, le jus de citron, la cannelle et le miel.

Verser au fond du plat.

Pour la pâte à crumble : mélanger le beurre avec les sucres, le sel puis ajouter la farine et les flocons d'avoine.

Émietter cette pâte sur les pommes et faire cuire à four chaud 25 min à 180°.