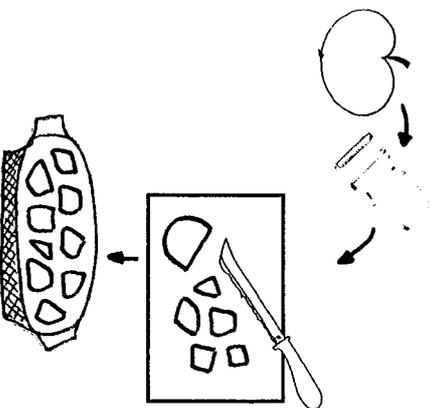
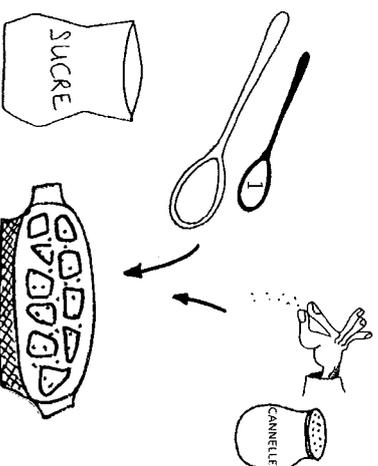


# Crumble aux pommes

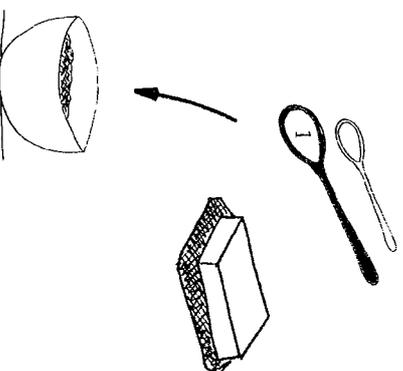
1. Laver, éplucher et couper la pommes en petits morceaux et mettre dans le plat à gratin.



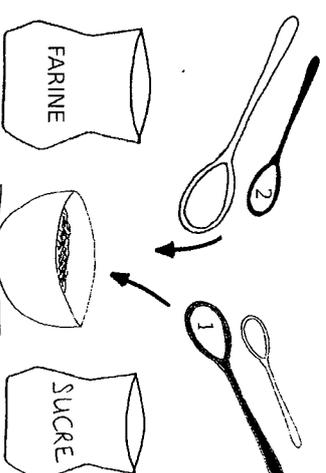
2. Saupoudrer de sucre et d'un peu de cannelle.



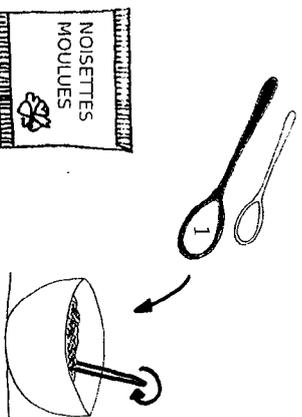
3. Dans un bol, mettre du beurre.



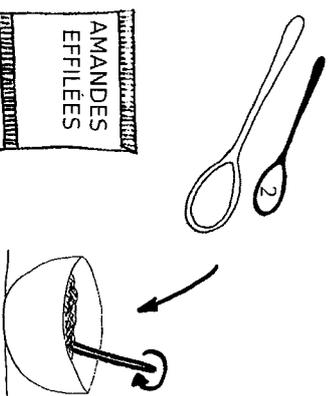
4. Ajouter le sucre et la farine.



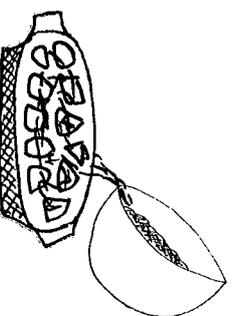
5. Ajouter des noisettes moulues puis mélanger en poudre pour obtenir une pâte friable.



6. Ajouter les amandes effilées, puis mélanger.



7. Répartir le tout sur les fruits.



8. Cuire 10-15 minutes au four préchauffé à 200°.

