



# CRUMBLE AUX POMMES

## Ingrédients

Pour 6 personnes :

6 pommes

80g de farine

80g de flocons d'avoine

40g de Sugarly (édulcorant de cuisson Candérel)

100g de matière grasse (beurre, ou margarine)

60g de cerneaux de noix concassées

1 càc de poudre à lever

Cannelle, ou gouttes d'extrait de vanille

## Préparation

Mélanger avec les doigts les différents ingrédients du crumble soit la farine, les flocons d'avoine, l'édulcorant, la matière grasse, la poudre à lever et les gouttes d'arôme vanille pour obtenir une pâte sablonneuse.

Dans un moule à manqué beurré, disposer les pommes épluchées, coupées en quartiers puis en tranches.

Garnir des cerneaux de noix, soupoudrer généreusement de cannelle et répartir la pâte à crumble sur l'ensemble.

Préchauffer le four à 150°C, enfourner la préparation pour 30 à 35 minutes.

Surveiller l'évolution de la coloration car les desserts à base d'édulcorants brunissent plus rapidement.

*Ce dessert classique à base de pommes peut se décliner avec les fruits de saison. On peut donc remplacer les pommes par une compotée de rhubarbe, des mirabelles, des reines Claude, des prunes ... Bref, laissez libre cours à votre imagination.*

