

Crumble aux pommes à l'antique

Ustensiles



1 couteau



1 assiette



1 sauteuse

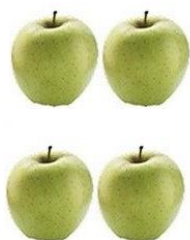


1 spatule



1 saladier

Ingrédients



4 pommes



50g de farine



5 cuillères à soupe de miel
50g de miel



50g de
poudre
d'amandes



4 cuillères à
soupe d'huile
d'olive

Préparation

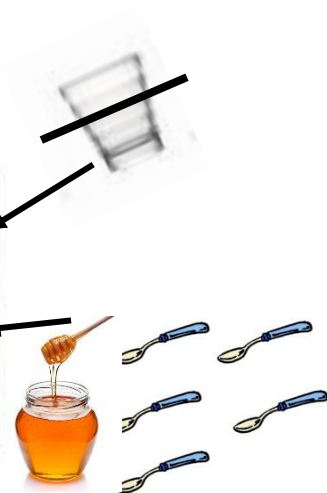


Eplucher et couper les pommes en petits morceaux.



Dans une sauteuse, mettre les pommes, $\frac{1}{2}$ verre d'eau et 5 cuillères à soupe de sucre. Mélanger.

Cuire à couvert 10 min.





Dans un saladier, mélanger 50g de miel, la farine, la poudre d'amandes et l'huile d'olive



Mélanger avec les doigts pour obtenir une pâte sablée et granuleuse.



Disposer les pommes dans un plat à four. Emitter la pâte dessus.



Cuire à 200°C pendant 13 à 15 minutes.

