Crumble aux pommes

<u>Ingrédients :</u>
4 pommes
150g de beurre
150g de sucre
150g de farine

Epluchez les pommes et les couper en morceaux, les mettrent dans un moule légèrement beurré.

Dans une casserole faire fondre le beurre puis hors du feu y ajouter le sucre et battre énergiquement.

Ajoutez ensuite la farine, puis mettre le tout sur les pommes.

Enfournez dans un four à 180° pendant 30 à 40 minutes.

Dés que ça sent bon et que le crumble est doré, sortez du four et déguster

Vous pouvez remplacer les pommes par des prunes, des poires.