

Crumble de pommes aux amandes



INGRÉDIENTS :

- 8 pommes Bio
- 1 bâton de cannelle
- 100 g de beurre
- 100 g de farine
- 100 g de cassonade
- 100 g d'amande en poudre



Compotez les pommes et ajouter le bâton de cannelle.

Réalisez une pâte à crumble en mélangeant le beurre mou avec la farine et le sucre, afin d'obtenir un mélange sableux, ajoutez à la fin la poudre d'amande.

Dressez et cuir au four à 200°C pendant 20 minutes.
Ajoutez quelques amandes effilées avant de servir.



Toutes nos recettes sur www.savibio.fr