



Françoise Hanoul

Crambles aux pommes.

Ingrédients :

125 gr de farine
Un peu de vanille et de la cannelle.
70 gr de sucre
50 gr de beurre
4 pommes et des raisins secs

Préparation :

Ramollir le beurre et y mélanger tous les ingrédients sauf les fruits.
Dans un plat beurré qui va au four, découpez 4 pommes épluchées (ou poires ou ce que vous voulez). Ajoutez une poignée de raisins secs. Couvrez les fruits de votre préparation sablonneuse. Bien tasser. Mettre à cuire à four 200-220° chaud 20 à 30 min. Les pommes doivent donner un jus qui va venir caraméliser la préparation du dessus. Servez tiède. Un dessert rapide, qui demande peu de sucre et délicieux.