

Crumble Pommes-Quetsches



la ferme du
Château

POUR
6 PERSONNES



15 min



30 min

Ingrédients :

100g de beurre

100g de sucre roux

100g de farine

300g de quetsches

2 pommes bio
Rothgerber

Cannelle



Préparation :

Épluchez et coupez les pommes en dés. Dénoyautez et coupez les quetsches en deux. Préchauffez votre four à 180°C.

Dans un saladier, déposez le beurre. Versez le sucre, la farine et la cannelle. Malaxez du bout des doigts jusqu'à obtenir un sable grossier.

Dans un plat allant au four, disposez les quetsches coupées en deux et les dés de pomme. Versez un peu de sucre. Disposez le curable par dessus. Enfournez pendant 30 minutes votre crumble.