

## Les Recettes d'Olivier Valette

### **Crumble aux pommes à la poêle (essai maison): CATÉGORIE GLUCIDES ET CUIDITÉS. POUR 4 PERSONNES.**

Poêle, spatule, grand bol.

- 200 g de farine environ
- 50 g de sucre
- 3 grosses pommes.
- 100 g de beurre.

Éplucher et découper les pommes en petits cubes.

Faire chauffer les pommes dans la poêle avec un fond d'eau, les réserver dans une assiette creuse.

Faire mousser le beurre dans la poêle. Ajouter la farine (jusqu'à son imbibition par le beurre) et le sucre.

Retourner rapidement et très fréquemment à la spatule sans appuyer afin de ne pas brûler le beurre.

Déposer le crumble sur les pommes dans l'assiette et l'aplatir. Servir quand vous voulez.