

Ingédients

- *4 pommes Canada*
- *1 cuillère à café de cannelle*
- *1 sachet de sucre vanillé*
- *Jus d'un demi-citron*
- *150 g de farine*
- *150 g de cassonade*
- *125 g de beurre mou*
- *1 moule à manqué de 25 cm*

1. *Faire préchauffer le four à 210 °*
2. *Dans un saladier, mélanger la farine et la cassonade*
3. *Ajouter le beurre en petits morceaux*
4. *Mélanger du bout des doigts et mettre en attente*
5. *Eplucher les pommes et les coupés en dés*
6. *Verser les dés de pommes dans le moule*
7. *Ajouter le jus de citron, la cannelle et le sucre vanillé*
8. *Mélanger les pommes pour les imprégner du mélange*
9. *Verser le crumble sur les pommes et enfourner 30 minutes*