**Crumble aux pommes**

5 à 6 pommes

125gr de beurre mou

150gr de farine

125 gr de sucre

[](https://www.google.be/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwjPsPvk2dHLAhVDJQ8KHRZ7CwEQjRwIBw&url=http://www.marmiton.org/recettes/recette_crumble-aux-pommes_15265.aspx&bvm=bv.117218890,d.ZWU&psig=AFQjCNGcsiEGUovHpQbY7GM1HTDkyoMb2w&ust=1458647028401917)

* Préchauffer le four à 180C°
* Eplucher les pommes et les couper en quartier
* Les répartir dans une plat beurré
* Préparer la pâte en mélangeant la farine, le sucre et le beurre ramolli
* Parsemer la pâte sur les pommes
* Enfourner pendant 30 min