CRUMBLE À LA POMME ET CHAPELURE DE BRETZELS

Temps de préparation : 20 min.

Nombre de personnes : 5 pers.

Difficulté : Facile

Ingrédients :

- 4-5 pommes
- 2 cs de farine
- 2 cs de chapelure de Bretzels Boehli
- 1 cc d'épices pour pain d'épices
- 30 g de beurre
- 30 g de sucre roux

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Dans un bol, mélanger la farine avec les épices pour pain d'épices.
- Ajouter le sucre, la chapelure de Bretzels et le beurre coupé en petits morceaux. Sabler le mélange du bout des doigts.
- Couper les pommes en petits morceaux.
- Dans un plat allant au four, déposer les morceaux de pommes puis couvrir de la pâte à crumble.
- Enfourner 20 min et servir tiède.

Et voilà, il ne reste plus qu'à vous régaler. Bon appétit !