



# APPLE CRUMBLE

An apple crumble is a dessert of British origin. It contains stewed fruit topped with a crumbly mixture of butter, flour, and sugar.



Crumble aux pommes et sa glace vanille...

Le crumble, en général aux fruits, aussi appelé croustade au Canada, est un gâteau d'origine britannique composé d'une couche de fruits dans le fond du plat, et d'une couche de pâte à l'apparence émietlée d'où le nom : en anglais *to crumble* signifie « tomber en miettes ».

Le crumble a été créé au Royaume-Uni : durant la Seconde Guerre mondiale, à cause du rationnement, les ingrédients nécessaires à la préparation de tartes nécessitaient trop de farine, de beurre et de sucre. L'adjectif anglais *crumbly* signifie « friable ».

Le plus souvent, le crumble est réalisé avec des pommes un peu acidulées. Il s'accompagne volontiers de crème anglaise (*custard*), de crème fraîche (*cream*) ou de glace (*ice cream*)

## Recette :

### Ingrédients :

- 4 pommes,
- 150 g de cassonade,
- 150 g de farine,
- 90 g de beurre,
- 1 sachet de sucre vanillé
- Cannelle

1. Pelez, épépinez et coupez les pommes en morceaux. Disposez-les dans un plat à gratin et saupoudrez du sucre vanillé et de cannelle en poudre.
2. Dans un saladier, versez la farine, le beurre mou et la cassonade.
3. Mélangez avec vos doigts de façon à obtenir une pâte sableuse.
4. Recouvrez les pommes de pâte à crumble et enfournez à 200° pendant 35 minutes.
5. Servez ce dessert avec une boule de glace vanille

*to crumble* : tomber en miettes  
*crumbly* : friable  
*an apple* : une pomme



A la sortie du four.