



## **Crumble aux pommes , miel et farine de noisette**

### **Ingrédients:(4 personnes)**

6 belles pommes

50gr de farine de noisettes( et non pas poudre de noisette)

50gr de farine de blé

50 gr de sucre

2C;à soupe de miel

75gr de beurre 1/2 sel

extrait de vanille

de la cannelle

### **Réalisation :**

préchauffer le four à 180° (th6)

éplucher les pommes et les couper en morceaux. Les mettre à cuire dans une casserole, à couvert, pendant 10mn environ, avec 2 cuillères à soupe d'eau, le miel,1 C à café d'extrait de vaille et un peu de cannelle en poudre. Les pommes doivent être fondantes mais pas en compote.dans un saladier mélanger la farine de noisette, la farine de blé et le sucre. Ajouter le beurre coupé en dés et mélanger du bout des doigts pour obtenir une texture sablée.

Dans un plat à gratin répartissez les pommes cuites et parsemer généreusement avec la pâte sablée.

Enfourner pendant 20 mn et servez tiède ou froid.