

## Le crumble aux pommes et myrtilles de Marie-Jo

Recette pour 6 personnes



### Ingrédients

- 6,7 pommes,
- myrtilles
- beurre salé,

Pour la pâte :

- 220 g de farine,
- 200 g de cassonade,
- 200 g de beurre salé

- Pelez les pommes et coupez-les en petits morceaux. Lavez les myrtilles.
- Préchauffez le four à 180 °C (thermostat 6).
- Mélangez le sucre, le beurre et la farine pour obtenir une pâte sableuse.
- Étalez une fine couche de pâte au fond du plat, puis ajoutez les pommes légèrement dorées au beurre et les myrtilles. Recouvrez du reste de pâte à crumble.
- Enfournez à 180 °C (thermostat 6).