

# Le cruble d'Axelle et Svetlana



1 kg de pomme



150 g de farine



75 g de beurre + une noisette pour beurrer le plat



250 g de sucre semoule



1 cuillère à café rase de cannelle en poudre



l de glace vanille

1

Préchauffer votre four à thermostat 8.

2

Eplucher, épépiner et couper les pommes en gros morceaux. Les faire réduire à feu fort 2 mn avec une cuillerée à soupe d'eau puis maintenir la cuisson à feu doux pendant 7 à 8 mn.

3

Ecraser les derniers gros morceaux de pommes à la fourchette. Mélanger les pommes avec 125 g de sucre et 1/2 cuillère à café de cannelle. Verser ce mélange dans un plat à gratin beurré.

4

Travailler énergiquement le beurre. Incorporer le reste du sucre et de la cannelle, ainsi que les 150 g de farine, puis travailler le tout avec les doigts afin d'obtenir un sable grossier.

5

Répartir sur la compote et cuire au four 25 mn (grille centrale).

