




Crumble de Noël

 **Temps de préparation**
> 1h

 **Difficulté**
Moyenne



Ingrédients

1 1/2 kilogrammes de pommes
250 grammes d'airelles fraîches
1/2 cuillerée à thé mélange 5 épices
125 grammes de sucre brun
1 cuillerée à thé de cannelle en poudre

pour le crumble :

175 grammes de farine
150 grammes de beurre (glacé)
75 grammes de sucre

Méthode de préparation

- 1.** Épluchez les pommes, évidez-les et coupez-les en cubes.
- 2.** Mélangez les cubes de pommes, les airelles, le mélange 5 épices, le sucre brun et la cannelle en poudre. Étalez ce mélange dans un moule rectangulaire.
- 3.** Préparez le crumble : mélangez la farine et le beurre avec les doigts pour obtenir une texture sablée. Ajoutez le sucre. Répartissez ce mélange sur les pommes et les airelles. Laissez cuire pendant 40 minutes dans un four préchauffé à 200 °C. Laissez refroidir, mais servez le crumble tiède.