

# Crumble pommes-romarin

Pour 6 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min

- 5 6 pommes  
le jus de 1 ½ citron  
5 brins de romarin  
+ 1 brin pour la déco  
150 g de sucre roux  
150 g de farine  
150 g de beurre,  
très froid

*Plats à crumble  
ou base cuite  
individuels*

1. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

2. Pelez et coupez les pommes en ~~petits cubes~~ *lamelles*. Mettez-les dans un saladier et arrosez-les de jus de citron pour qu'ils ne noircissent pas. Effeuillez les brins de romarin et mettez la moitié dans le saladier. Mélangez. *et cuire au four*

3. Dans un saladier, mélangez le sucre, la farine, le beurre en morceaux et le reste de romarin effeuillé. Travaillez du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une pâte sableuse.

4. Répartissez les pommes et le jus de citron dans 6 ramequins individuels. Recouvrez-les d'une couche de pâte à crumble. Enfourez et faites cuire 20 minutes environ. Servez tiède décoré d'1 brin de romarin.