**Crumble aux pommes et poudre d'amande**

**Ingrédients**

* 125g de farine
* 100g de sucre
* 100g de beurre
* poudre d'amandes (facultatif)
* 3 belles pommes
* Cassonade (facultatif)
* **Préparation**
* ÉTAPE 1 : Préchauffer le four à 180° pendant 10 min, éplucher et couper les pommes en lamelles.
* ÉTAPE 2 : Disposer les lamelles dans des petits ramequins individuels. Saupoudrer les pommes de poudre d'amandes et d'un peu de cassonade pour atténuer l’acidité de la pomme (facultatif).
* ÉTAPE 3 : Dans un autre plat, mélanger la farine, le sucre et le beurre mou. Mélanger avec les mains jusqu'à ce que la pâte soit granuleuse. Recouvrir les pommes avec la préparation.
* ÉTAPE 4 : Mettre les crumbles au four pendant 40 min à 180°.
* ÉTAPE 5 : Déguster froid ou chaud