

# Crumble de pommes à ma façon

**Ingrédients** (pour un moule carré de 20cm)

- 6 pommes (moyennes à grandes)
- 170g de farine de petit épeautre T80
- 50g de sucre de coco
- 100g d'huile de coco (liquide)

**Préparation**

1. Éplucher les pommes, évider le milieu.  
Puis les découper en morceaux.
2. Faire cuire les morceaux de pommes à l'étouffée (dans un faitout à fond épais, feu tout doux et avec un couvercle). Environ 15 minutes.  
Ce type de cuisson permet de conserver au mieux le goût des pommes.
3. Pendant que les pommes cuisent doucement : on prépare la pâte à crumble.  
C'est tout simple : on mélange la farine, le sucre et l'huile de coco jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
4. Une fois les pommes prêtes : on les verse dans un moule allant au four (le lien est carré est fait 20 x 20 cm).
5. On recouvre les pommes en émiettant la pâte à crumble.
6. Hop, au four pendant 25 minutes à 180°C.  
... C'est prêt 🍌💛🍏