



CRUMBLE POMMES, CANNELLE ET CÉRÉALES


4 pers.




15 min.


15 min.


Facile

TADAAM!

Pour votre recette, il vous faut...

-  200 g de **TADAAM!** Cookie
-  100 g de beurre demi-sel
- ✕ 4 pommes (400g)
- ✕ 70g de flocons de céréales
- ✕ 1 c.à.s de cannelle



À vous de jouer !

- ✕ Mélanger le beurre mou, **TADAAM!** et les flocons jusqu'à l'obtention d'une texture sableuse.
- ✕ Eplucher et découper les pommes en dés. Ajouter la cannelle et bien mélanger.
- ✕ Répartir les pommes dans les ramequins et recouvrir de crumble cru.
- ✕ **Cuire à 170°C pendant 15 min.**

Sortir du four lorsque le dessus est bien doré.

C'est prêt, Bon Appétit !

**N'EN PERDONS
PLUS UNE
MIETTE!**