

## CRUMBLE AUX POMMES A LA GELÉE DE CIDRE



- 4 grosses pommes
- 1 pot de gelée de cidre
- 200 g de farine
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre
- Quelques amandes
- 1/2 c à café de cinq épices

J'ai haché mes amandes dans mon robot, j'ai ensuite ajouté la farine, le sucre, le beurre coupé en morceaux et le cinq épices...

J'ai mixé quelques secondes pour obtenir un mélange granuleux...

Ensuite j'ai épluché les pommes pour les couper en dés, j'ai mis deux pommes pour les grands plats et deux autres qui ont été réparties dans les petits plats...

J'ai ajouté 5 c à café de gelée de cidre sur les pommes pour le grand plat et deux cuillères à café dans chaque petit plat...

Enfin j'ai recouvert du mélange à crumble...

Le tout a cuit dans un four à 180° C pendant 40 minutes...