

### **Very british apple crumble de Laurence**

**Pour la compote :**

**1 kg de pommes (en Turquie, préférer les pommes amasya qui tiennent à la cuisson)**

**1 grosse poire**

**1 à 2 c à c de cannelle**

**1 c à s de sucre**

**Pour la pâte**

**200g de farine**

**100g de beurre mou**

**50 g idéalement de cassonade, à défaut de sucre roux (dogal seker, se trouve en grande surface, rayon sucre et farine)**

Faire cuire les fruits coupés en petits morceaux avec la cannelle et le sucre jusqu'à obtention d'une compote.

Verser tous les ingrédients de la pâte dans un saladier avec le beurre coupé en petits morceaux. Travailler la pâte du bout des doigts en écrasant les morceaux de beurre pour faire du sable. Surtout ne pas amalgamer la pâte en boule.

Beurrer un plat allant au four et déposer la compote en morceaux au fond. Égrener dessus une bonne couche de votre pâte. Enfournier dans un four préchauffé à 180° et laisser cuire environ 40 mn, la pâte doit être dorée.

Servir tiède avec un peu de crème liquide

AFIYET OLSUN