

## **Crumble rustique aux pommes et aux cranberries**

Pour 2 plats à crème brûlée et 1 petit ramequin :

- 2 pommes Golden
- 60 g de farine de blé semi-complète
- 15 g de sucre de canne complet (Rapadura)
- 25 g de margarine
- 2 càs de flocons d'avoine
- 1 càc de cannelle
- 2 càs de cranberries (celles de la Biocoop sont juste divines)
- 1 gousse de vanille

Eplucher les pommes, enlever le coeur et les couper en fines lamelles. Les déposer dans des plats à crème brûlée, des ramequins, en chargeant bien !

Couper la gousse de vanille en deux et répartir les grains de vanille sur les pommes. Ajouter ensuite des cranberries.

Mélanger du bout des doigts la farine, la cannelle, les flocons, le sucre et la margarine. Répartir cette pâte à crumble sur les ramequins et enfourner environ 15 min à 200°C.

