



Recette : Crumble aux fruits



Ingrédients :

- ∴ 1 kg de fruits (pommes, poires, rhubarbe, fruits rouges, pêches.....)
- ∴ 150g de farine
- ∴ 60g de poudre d'amandes
- ∴ 120g de sucre en poudre
- ∴ 150g de beurre ramolli

Cuisson : 20/30 mn

Thermostat : 200°C (th. 8)

Préparation :

Mélanger du bout des doigts tous les ingrédients pour faire un sablé grossier.

Etaler cette préparation sur les fruits lavés ou épluchés et coupés en morceaux pour les gros fruits, dans un plat à gratin.

Enfourner et laisser cuire 20, 30 mn jusqu'à ce que le dessus soit doré