

Crumble fruits rouges

Préparation **10 mn**

Cuisson **15 mn**

Temps Total **25 mn**



Ingrédients / pour 6 personnes

- Fruits rouges de votre choix, frais ou surgelés : 750 g
- Cassonade fine : 60 g
- Farine : 100 g
- Cassonade fine : 100 g
- Poudre d'amandes : 100 g
- Beurre doux : 100 g

PRÉPARATION

Préchauffer votre four à 180°C. Laver les fruits rouges.

1

Les faire cuire à feu doux dans une casserole avec les 60g de cassonade fine pendant quelques minutes.

2

Répartir les fruits dans 6 ramequins. Mélanger la farine, le beurre, la poudre d'amandes et la cassonade fine jusqu'à l'obtention d'un crumble.

4

Répartir sur les fruits dans chaque ramequin.

Pour finir

Cuire pendant 15 minutes. Le crumble doit être doré et se déguste tiède.