

Consignes : Reproduisez la recette ci-dessous à l'identique (tableau, puces, gras ...)

CRUMBLE AUX FRUITS



Pour 6 personnes



Préparation : 15 mn



Cuisson : 25 mn

Ingrédients

- 200 g de farine
- 200 g de beurre
- 150 g de sucre
- 500 g de fruits

Préparation

1. Dans une jatte, mélanger la farine, le beurre et le sucre à la main en émiettant bien pour obtenir une espèce de chapelure ; Laisser reposer ;
2. Pendant ce temps, éplucher les fruits Si vous utilisez des pommes, des pêches ou des prunes, il est préférable de préparer une compote ; Les fruits rouges s'emploient crus ou décongelés ;
3. Disposer les fruits dans le fond d'un moule allant au four, puis émietter la pâte sur le dessus, mais sans tasser ;
4. Mettre au four (th ; 8, 240°) pendant 25 minutes environ en surveillant la cuisson ; dès que le crumble est bien doré ; baisser le four pour terminer la cuisson ;
5. Se déguste chaud avec de la crème fraîche ou froid avec de la crème anglaise.

