

🍌 Crumble aux fruits 🍌

(pour un plat de diamètre 18-20 cm)

🍌 INGREDIENTS 🍌

- 4 pommes et ou poires, prunes, mangues, pêches etc ...
- 90 gr de beurre
- 60 gr de sucre semoule
- 125 gr de farine

Peler les fruits et les couper en morceaux assez gros.

Les disposer au fond d'un plat beurré.

Tasser un peu, ne pas les sucrer.

Dans un saladier, disposer la farine, le sucre et le beurre en petits morceaux. Sabler les ingrédients entre les mains, jusqu'à ce que cela forme des boulettes moyennes. Emitter sur les fruits (autant d'épaisseur de fruits que de pâte).

Stocker 15 mn au réfrigérateur pour durcir le beurre. Cuire 20 à 25 mn à 210° dans un four préchauffé.

