

CRUMBLE AUX FRUITS

RECETTE DE FLORE



RÉALISATION : ENVIRON UNE HEURE

Pratique pour utiliser les fruits un peu trop mûrs, ou au contraire les fruits trop durs pour les manger crus.

Pour varier les plaisir, vous pouvez remplacer la farine par toute autre farine de votre choix, y ajouter des graines, des flocons de céréales...

Vous pouvez également ajouter des herbes fraîches dans les fruits : menthe, basilic, thym... qui se marient très bien avec ce genre de desserts !

INGRÉDIENTS

POUR ENVIRON 4 PERSONNES

- 50 g farine
- 50 g de beurre
- 50 g de sucre de canne
- 1 pincée de sel
- Les fruits de votre choix : 3 pommes et 3 poires, pommes et rhubarbe, poires et figues, fruits rouges, pêches, abricots - de quoi remplir un petit plat à gratin
- Epices au choix : cannelle, vanille...

PRÉPARATION

1. Préparer la pâte à crumble en mélangeant à la main la farine, le sucre, le sel et le beurre froid coupé en petits morceaux
2. Préchauffer le four à 180°C et beurrer un petit moule à gratin
3. Découper les fruits en morceaux et les déposer dans le plat à gratin
4. Eventuellement saupoudrer de cannelle, sucre vanillé, graines de vanille...
5. Recouvrir de la pâte à crumble et enfourner 30 à 40 minutes
6. Servir chaud

OÙ TROUVER...

... DU SUCRE DE CANNE ?

Au *Bocal Local*, au *NID*

... DES ÉPICES ?

A *Nature en Vrac*, au *NID*, au *Bocal Local*