

Petits Crumbles aux framboises ou pommes

Ingrédients

200g de Framboises ou pommes

100g de farine

50g d'amandes en poudre

75g de sucre

75g de beurre

1 noix de beurre pour chaque moule

* Préchauffe le four à 210°

Beurre 6 petits moules pour les crumbles

* Rincer les framboises (ou pommes) puis les sécher délicatement avec du papier essuie-tout. Couper-les en 2 et les déposer au fond des moules beurrés

* Verser la farine, la poudre d'amande et le sucre dans un saladier et mélanger avec une cuillère en bois

* Couper le beurre en petits morceaux et rajouter-le dans le saladier, malaxer avec les doigts pour obtenir une pâte friable

* Répartir la pâte par dessus les framboises

* Mettre les crumbles au four pendant 15mn: la pâte doit être dorée

* Sortir du four les crumbles et laisser-les refroidir une dizaine de minutes

Servir les crumbles accompagnés de fromage blanc

Bon Appétit !