

Crumble aux fruits rouges

Temps de préparation : 15 min – Temps de cuisson : 20 min

Ingrédients par personne :

- 100 g de fruits rouges
- 2 cuillères à café de beurre (10g)
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre (15g)
- 1 cuillère à soupe de farine (15g)

Étapes de préparations :

- 1) Rincez vos fruits rouges puis équeutez-les. Déposez-les dans une petite coupe allant au four. Préchauffez votre four à 180 °C.
- 2) Mélangez la farine, le sucre et le beurre du bout des doigts pour former des miettes dont vous recouvrirez vos fruits.
- 3) Enfournez 20 à 25 min. Dégustez tiède.