

# CRUMBLE

## aux Fruits Rouges

**Recette pour 4 personnes environ - Préparation 15 mn - Cuisson 40 à 50 mn**

### **Ingrédients:**

- **500 gr de fruits rouges** mélangés au choix selon saison (framboise - groseille - cassis - mûre)
- **250 gr de Fraises (ou 2 poires)**
- **2 ou 3 pommes**
- 100 gr de beurre
- 100 gr de sucre en poudre
- 100 gr de farine
- 1 cuillerée à café de cannelle en poudre

### **Préparation:**

Triez les fruits rouges, équeutez-les.

Pelez les pommes (et poires), coupez-les en quatre, retirez-en le cœur et les pépins, puis émincez-les en fines lamelles.

Mélangez-les délicatement avec les fruits rouges.

Disposez le tout dans un plat à gratin.

Faites ramollir le beurre. Ajoutez-y le sucre, la farine et la cannelle.

Malaxez bien le tout jusqu'à obtention d'un mélange granuleux.

Laissez ensuite refroidir, pour que le beurre durcisse. Etalez alors la préparation uniformément sur les fruits.

Placez le plat dans le four, à mi-hauteur, et faites cuire pendant 40 à 50 minutes (200°C). Les fruits doivent être moelleux et le dessus de la préparation doit être doré et croustillant.

Servez chaud.

*Les Jardins d'Imbermais*

*28500 Marville Montiers Brâlé*

[www.jardins-imbermais.fr](http://www.jardins-imbermais.fr)

*Tél: 02 37 38 42 03*

