CRUMBLE AUX FRUITS

Pour 6 personnes

Préparation ;15 mn

Cuisson ;25 mn

Ingrédients

200 g de farine

200 g de beurre

150 g de sucre

500 g de fruits

Dans une jatte, mélanger la farine, le beurre et le sucre à la main en émiettant bien pour obtenir une espèce de chapelure; Laisser reposer;

Pendant ce temps, éplucher les fruits Si vous utilises des pommes, des pêches ou des prunes, il est préférable de préparer une compote; Les fruits rouges s'emploient crus ou décongelés;

Disposer les fruits dans le fond d'un moule allant au four, puis émietter la pâte sur le dessus, mais sans tasser;

Mettre au four (th; 8, 240° )pendant 25 minutes environ en surveillant la cuisson;Des que le crumble est bien doré; baisser le four pour terminer la cuisson;

Se déguste chaud avec de la crème fraîche ou froid avec de la crème anglaise;