

Crumble de Fruits Rouges



Préparation : 10 mn |

Cuisson : 30 mn |

Difficulté : Facile

Pour 8 personnes

Pour les fruits:

- x 800 gr de fruits rouges surgelés (moi, j'avais trouvé un sachet de myrtilles et un de brisures de framboises et j'en ai mis 400 gr de chaque)

Pour la pâte:

- x 150g de farine
- x 125g de beurre
- x 150g de sucre
- x 2 cs de poudre d'amandes

1. Préchauffer votre four à 210° (TH7).
2. Mélanger la farine, le sucre, le beurre et la poudre d'amandes et lorsque le mélange devient grumeleux, le réserver au frigo.
3. Mettre les fruits surgelés dans un grand plat ou des petits ramequins.

Attention, vos fruits surgelés vont rendre énormément d'eau à la cuisson. Si comme moi, vous ne voulez pas mettre de petit beurre ou de chapelure dans le fond, **saupoudrer vos fruits d'un sachet de VITPRIS** (sachet de sucre gélifiant pour confiture), non seulement, le sucre adoucit l'acidité des fruits rouges, mais en plus, le gélifiant évite que votre fruits barbotent dans leur jus et évite que votre pâte ne soit imbibée à la sortie du four ...

4. Sortir la pâte du frigo et l'émietter sur les fruits.
5. Mettre 30 mn au four.
6. Déguster tiède

Bon Appétit !