

Crumble aux fruits rouges

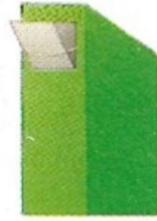
MIAM !



500 g de fruits
rouges lavés et
égouttés



75 g
de beurre



75 g
de sucre



100 g
de farine



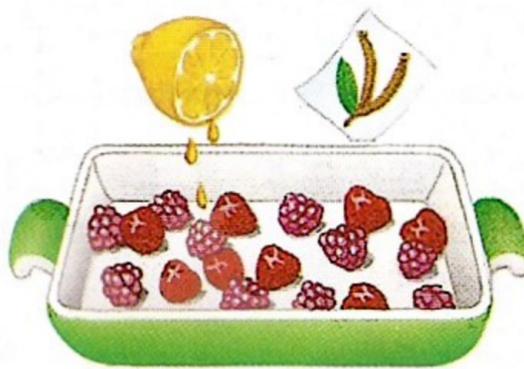
1 sachet de
sucre vanillé



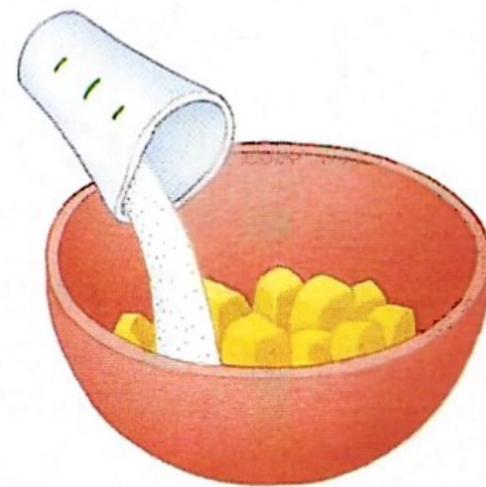
le jus d'un
citron



1 Dispose les fruits entiers
dans un plat à four.



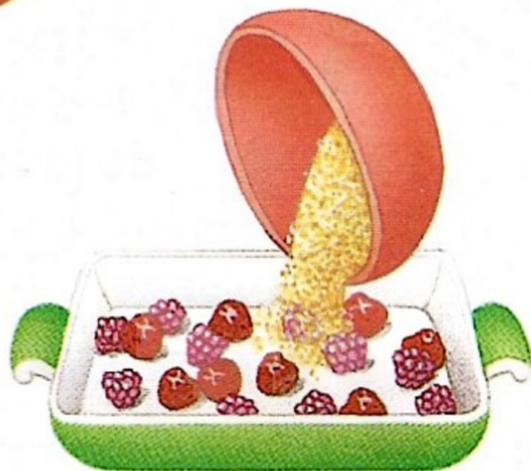
2 Verse dessus le jus du citron
et le sucre vanillé.



3 Dans un saladier,
mélange le sucre
et le beurre ramolli.



4 Verse la farine et travaille
ce mélange du bout
des doigts jusqu'à
ce qu'il ait
l'aspect du sable.



5 Recouvre les fruits de cette préparation.

Mets au four, thermostat 7, pendant environ 25 minutes.

Tu peux déguster ton crumble tiède ou froid avec de la crème fraîche.

