

CRUMBLE SUCRE

Ingrédients :

Pâte :

- 50 grs de Farine T ou T65
- 50grs de sucre
- 50 grs de beurre

Fruits :

- 400 grs de fruits rouges
- 1 ou 2 tiges de rhubarbe
- 6 cuillères à soupe de cassonade

Vous pouvez adapter les quantités selon vos envies, si vous souhaitez votre crumble plus ou moins sucré.

La rhubarbe apporte un peu d'acidité.

Préparation du crumble :

- Faites revenir la rhubarbe dans un peu de beurre, puis ajouter le sucre selon votre goût.
- Dans un ramequin, mettre les fruits rouges puis les rhubarbe.
- Ajoutez le sucre selon votre goût.

- Dans un saladier, mettre votre farine, sucre, beurre
- Emiettez votre beurre et bien mélanger du bout des doigts
- Emiettez votre pâte par-dessus vos fruits ou votre préparation

Cuisson

Four à 180° voire 180° pendant 20n minutes

Rien de tel qu'un bon crumble de fruits de saison à la fin d'un bon repas, c'est léger !

Mais vous pouvez aussi l'adapter en salé, un crumble de légumes tièdes pour manger avec votre salade ou un crumble de poissons, crustacés !

Vous adaptez votre pâte (farine, beurre, sucre, poudre d'amande, chapelure, fromage, noix, noisettes, amandes... etc)

BONNE DEGUSTATION !!!!