

Crumble de raisins et son crumble de noisette

Pour 3-4 personnes

100ml de lait

90g de farine

70g de sucre

2 œufs

200g de raisin

Crumble

30g de farine

30g de sucre

30g de poudre de noisette

30g de beurre mou

Préchauffez le four à 180°C.

Préparez le crumble: Mélangez la farine, le sucre la poudre de noisette et le beurre mou coupé en morceau pour obtenir une pâte sableuse grossière que vous effriterez du bout de doigts.

Lavez les raisins et répartissez-les dans un plat à tarte.

Le clafoutis : Mélangez les œufs, le sucre, le lait et la farine de l'appareil en évitant les grumeaux. Versez ce mélange sur les raisins puis recouvrez le tout avec le crumble.

Passez au four à 180°C pendant 40 minutes.