

Crumble de fruits rouges

Pour 4 personnes

400g de myrtilles

200g de framboises

90g de beurre mou

90g de poudre d'amande

90g de farine

90g de sucre

1 poignée de pépites de chocolat blanc et noir

Préchauffez le four à 200°C.

Dans un saladier mélangez la poudre d'amande, la farine, le sucre et la beurre coupé en morceaux, mélangez-les pour obtenir une pâte sableuse et qui s'effrite.

Dans un plat allant au four versez les fruits puis recouvrez-les avec la pâte à crumble, parsemez les pépites de chocolat et enfournez à 200°C pendant 20 minutes.