

CRUMBLE POMMES CERISES AMANDES (thermomix)



Ingédients :

- **100 g de farine**
- **100 g de poudre d'amandes**
- **70 g de sucre roux**
- **100 g de purée d'amandes**
- **200 g de pommes coupées en dés**
- **600 g de cerises dénoyautés**
- **de la cassonade douce**

Préparation :

- **préchauffer le four à 180°C**
- **mettre dans le bol, la farine, les amandes en poudre, le sucre roux et la purée d'amandes**
- **puis mixer 20 secondes à vitesse 4**
- **beurrer un plat à gratin**
- **mettre les pommes et les cerises dans le plat**
- **puis saupoudrer de cassonade douce et mélanger**
- **couvrir avec le contenu du bol**
- **enfourner 30 minutes à 180°C**

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.