

## **CRUMBLE POMMES CERISES AMANDES (thermomix)**



### **Ingrédients :**

- 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 dénoyautées
- 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.*