

Crumbles pommes – framboises

6 personnes



125 g de farine
125 g de sucre
1 sachet d'amandes ou noisettes en poudre 120g
1 pincée de sel
125 g beurre
4 pommes
1½ à 2 barquettes de framboises fraîches surgelées (500g)

- Préchauffer le four à 200°C.
- Éplucher et couper les pommes en petits dés, les disposer au fond du moule ainsi que les framboises.
- Dans un saladier, malaxer avec les doigts le beurre, la farine, le sucre et la poudre d'amandes afin d'obtenir des miettes plus ou moins grosses.
- Répartir ce mélange sur les pommes et les framboises sans tasser.
- Enfourner environ 30 minutes jusqu'à ce que le crumble soit bien doré.
- Pour finir ... Ce crumble s'accompagne très bien d'une glace à la vanille