



4 pers.

40 min

CRUMBLE DE FRUITS

Ingrédients



1 kg de fruits de saison



150 g de farine



80 g de flocon d'avoine



150 g de sucre



150 g de beurre

Préparation



1



Préchauffer le four à 180°C.

2

Laver et couper vos fruits en gros morceaux, puis les mettre dans votre plat de cuisson. Ajouter un peu d'eau et enfourner.



3

Dans un saladier, préparer la pâte à crumble : mélanger la farine, les flocons et le sucre.

Ajouter le beurre fondu.



4

Saupoudrer les légumes cuits avec la pâte à crumble. Remettre le tout en cuisson jusqu'à obtenir une coloration dorée.

