

Crumble

Pommes – Fraises

⇒ 6 Personnes

Préchauffer le four

Ingrédients

- 1 kg de pommes « GALA »
- 1 barquette de 500g de fraises
- 250 g de farine
- 200 g de beurre
- 250 g de sucre semoule

Pâte à crumble

Dans un saladier : mélanger la farine au beurre pour la sabler puis y ajouter le sucre semoule.

Travailler à la main la pâte à crumble pour la « granuler ».

Beurrer votre moule puis répartir sur le fond du plat une 1^{ère} couche de pommes coupées en cubes puis étaler les fraises coupées en morceaux et continuer avec les fruits restants.

Étaler généreusement la pâte à crumble sur les fruits puis enfourner votre plat pour 45 mn à 180°.

La cuisson est terminée lorsque le bouillonnement du jus des fruits ressort sur le pourtour du plat.

Laisser reposer le crumble pendant 15 mn afin de pouvoir le trancher.

