

Crumble aux mûres

Difficulté : – Prix : – Préparation : 10 min – Cuisson : 30 min – Repos :

Ingrédients (pour 6 personnes) :

180 g de farine

150 g de sucre en poudre

150 g de beurre

500 g de mûres (environ)

Dans un saladier, mélangez le sucre et la farine. Ajoutez le beurre très froid coupé en morceaux. Faites doucement rouler ce mélange entre vos paumes jusqu'à obtenir une préparation granuleuse et homogène (le geste est le même que pour rouler la semoule de couscous).

Disposez les mûres et 1 pomme découpée dans un plat allant au four, saupoudrez les avec un peu de sucre puis avec la pâte.

Enfournez à four chaud et laissez cuire environ 30 min; le dessus doit être doré.