

Tartelettes crumble fruits rouges

- 1 pâte sablée
- 500g de fruits rouges
- 70 g de noisettes en poudre
- 120 g de farine
- 120 g de cassonade
- 150 g de beurre
- 1 c à c de cannelle



Décongelez les fruits s'ils sont congelés.

Garnissez un moule à tarte avec la pâte sablée

Faite un caramel avec 50g de cassonade et 30 g de beurre.



Y faire cuire les fruits rouges pendant 5 à 6 minutes.

Préchauffez le four à 175 °C

Faite le sablé façon crumble, pétrir aux doigts la farine avec les noisettes en poudre, les 70 g de cassonade restants,



Les 120 g de beurre restant en cube et la cannelle.

Il faut obtenir un sable grossier.



Étalez les fruits poêlés sur le fond de pâte, sans jus.
Émiettez le sablé au-dessus de toute la surface de tarte.



Faite cuire au four environ 25 min.



Servir tiède de préférence avec une glace et de la crème fouetter.

