

## **Crumble pommes, poires, groseilles et myrtilles**

### **Côté marché :**

4 pommes

2 poires

100 g de myrtilles et groseilles (M.Picard)

3 cs de sucre vanillé fait maison (recette ici)

### **Pour la pâte à crumble :**

150 g de farine

140 g de beurre

90 g de sucre canne bio

3 cs de pralin fait maison (recette ici)

3 cs de flocons de châtaigne bio toastés

1 pincée de sel



Beurrez légèrement une tourtière. Epluchez et coupez en dés les pommes et les poires. Déposez-les sur la tourtière et parsemez avec les myrtilles et groseilles. Saupoudrez avec le sucre vanillé.

Préparez la pâte à crumble : Dans un saladier versez la farine, le sucre, le pralin, les flocons de châtaigne, le sel et le beurre en dés. Malaxez rapidement avec les mains, répartissez sur les fruits.

Enfournez pour environ 30 mn à 200°C.

Cuisine Guylaine

<http://cuisineguylaine.canalblog.com>