



Le Crumble aux fruits avec sa sauce à la vanille.

Ingrédients :

150gr de beurre sorti du frigo

250gr de farine

150 gr de cassonade

50 gr de poudre d'amande

200 gr de myrtilles congelées

200gr de framboises congelées

3 pommes

Faire préchauffer le four à 200°. Couper le beurre en morceaux dans un bol. Verser la farine, le sucre et la poudre d'amandes. Travailler cette pâte avec les doigts ou avec un couteau si vous ne voulez pas vous salir les doigts.

Beurrer un plat à gratin qui va au four, mettre au fon les fruits non décongelés et les pommes épluchés et coupés en morceaux. Verser la pâte à crumble par-dessus.

Mettre au four pour $\frac{3}{4}$ d'heure.