

Crumble de Nigella



un "topping" de Nigella Lawson tiré de son (excellent) livre : "Nigella Express"

Pour un plat de 4 à 6 personnes

Fruits, de quoi remplir le plat.

Un petit filet de jus de citron si vous avez envie, sinon pas.

Un peu de sucre si vous avez envie, sinon pas.

Un peu de beurre si vous avez envie, sinon pas.

Si vous n'aimez pas que votre crumble rende du jus, ajoutez 2 csoupe de sucre mélangés à 2 à 3 ccafé de maïzéna, saupoudrez les fruits et mélangez. Sinon pas.

Maintenant le crumble de Nigella :

125g beurre, fondu

60g flocons d'avoine ou de quinoa ou autre céréale

40g amandes effilées

30g graines de tournesol

70g farine

1 ccafé cannelle

75g sucre de canne complet (Nigella utilise du sucre roux)

Préchauffer le four à 200°C

Mélanger les ingrédients secs

Ajouter le beurre fondu, mélanger

Placer en gros plotschs à la surface des fruits

Enfourner pour 25 à 30 minutes, surveiller

Et déguster tiède...