Crumble aux myrtilles et poudre d'amande

Ingrédients : 8 ramequins

- 450 g de myrtilles
- 150 g de cassonade
- 150 g de farine
- 125 g de beurre
- 40 g de poudre d'amande (goût pas prononcé au final, dommage ! Pensez à en mettre plus si besoin)

Préparation :

Préchauffez votre four à 180 °c.

Mélangez la farine, la poudre d'amande et la cassonade.

Faîtes fondre le beurre au micro-onde. Beurrez les ramequins puis versez le reste du beurre fondu dans votre mélange précédent.

Dans les ramequins, placez les myrtilles et ensuite déposez la pâte obtenue émiettée.

Enfournez et faire cuire jusqu'à ce que votre crumble soit bien doré.

Bonne dégustation !