

Crumble croustillant pommes, framboises aux amandes et aux flocons de riz



(pour 4)

*2 pommes granny, coupées en tranches
2 bonnes poignées de framboises congelées
50 g de farine
50 g d'amandes en poudre
50 g de flocons de riz
50 g de sucre roux
50 g de beurre
2 pincées de cannelle*

Préchauffez le four à 180 °C.

Répartissez les fruits dans un plat à gratin.

Dans un saladier, mélangez la farine, les amandes, le sucre, les flocons de riz et la cannelle. Incorporez le beurre du bout des doigts de façon à former un sable grossier. Emiettez ensuite la pâte entre vos doigts sur les fruits.

Faites cuire environ 40 minutes, ou jusqu'à ce que les fruits soient bien cuits (vérifiez avec la pointe d'un couteau) et le crumble doré.

Le Blog-notes de Lolotte

<http://blogalolotte.canalblog.com>