



## Crumble aux fruits de fin d'été

### Ingrédients:

1 à 2 poires williams  
1 pomme  
150 gr de framboises  
4 à 5 pêches  
1 grappe de raisins noirs

80 gr de beurre  
80 gr de farine  
80 gr de sucre  
80 gr de poudre d'amandes ou noisettes  
1 pincée de sel

2c à soupe de sucre complet  
1 c à soupe de sucre vanillé  
1 c à soupe de sucre blanc

Pelez et coupez les fruits en morceaux, sauf les framboises et les raisins.

Placez tous les fruits dans un plat en terre allant au four. Saupoudrez-les des sucres

Mélangez la farine, le sucre, la poudre d'amande, le sel et le beurre coupé en petits morceaux.

Sabler et parsemer de cette préparation les fruits. Placer un moment au frigo.

Préchauffer le four à 220 °

Cuire 20 à 30 minutes en baissant le four à 200°

<http://manature2.canalblog.com/>