

Crumble light pommes et mûres à la purée d'amandes et aux flocons d'avoine



(pour 3 ramequins)

*1 pomme granny
1 petite barquette de mures
¼ tasse de flocons d'avoine
¼ tasse d'amandes effilées
¼ tasse de farine
2 cs + 1 cs de sucre
2 cs de purée d'amandes blanches
1 cs de fécule de maïs
½ zeste de citron
1 cs de jus de citron*

Préchauffez le four à 190 °C.

Evidez et épluchez la pomme, coupez-la en tranches. Dans un saladier, mélangez la pomme, les mûres, la fécule de maïs, 1 cs de sucre, le zeste et le jus de citron. Répartissez le mélange de fruits au fond d'un plat.

Mixez ensemble la farine et les flocons d'avoine avec 2 cs de sucre. Ajoutez la purée d'amandes et mixez encore jusqu'à ce que le mélange commence à former un sable bien humide et que des morceaux commencent à se former. Dans un saladier, ajoutez-y les amandes effilées.

Répartissez ce mélange sur les fruits et faites cuire environ 35 minutes. Vérifiez que le dessus ne brûle pas.