

Crumble aux framboises

Ingédients (pour 4 personnes) :

- 125 g de farine
- 75 g de sucre
- 50 g de sucre roux
- 100 g de beurre
- 400 g de framboises



Préparation :

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Coupez le beurre en petits morceaux.

Dans une terrine, mélangez la farine et les sucres (on peut aussi tout faire avec du sucre normal). Ajoutez le beurre et émiettez le mélange du bout des doigts jusqu'à ce que la pâte ait la consistance de la chapelure.

Disposez les framboises dans un plat allant au four. Recouvrez-les de la pâte.

Enfournez environ 35 min.

Laissez refroidir un peu avant de déguster tiède ou froid.