

Crumble d'automne

Ingédients :

Pour 6 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

- 100 gr de farine
- 50 gr de flocons d'avoine
- 75 gr de beurre
- 75 gr de sucre de canne
- 6 pommes
- Raisins secs

Préparation :

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Mettez la farine, les flocons d'avoine, le sucre et le beurre ramolli et coupé en dés dans un grand bol. mélangez du bout des doigts. Les ingrédients doivent être bien mélangés mais la pâte doit garder une texture sableuse.
3. Pelez les pommes et coupez-les en petits morceaux. Disposez-les dans le fond d'un plat à gratin avec les raisins secs.
4. Emiettez la pâte à crumble sur les fruits.
5. Enfournez 25 minutes.

Variantes :

Tous les fruits sont possibles pour cette recette, pourvu qu'ils soient de saison. On peut également y ajouter des fruits secs (noix, noisettes, raisins ou abricots secs, etc.) et ou des épices (cannelle par exemple).

Vous pouvez enfin remplacer une partie de la farine par de la poudre d'amandes (mettre alors un peu moins de beurre car la poudre d'amandes est déjà grasse).

