

# **CRUMBLE SUCRE**

## **Ingrédients :**

### **Pâte :**

- 50 grs de Farine T ou T65
- 50grs de sucre
- 50 grs de beurre

### **Fruits :**

- 400 grs de fruits rouges
- 1 ou 2 tiges de rhubarbe
- 6 cuillères à soupe de cassonade

***Vous pouvez adapter les quantités selon vos envies, si vous souhaitez votre crumble plus ou moins sucré.***

***La rhubarbe apporte un peu d'acidité.***

## **Préparation du crumble :**

- Faites revenir la rhubarbe dans un peu de beurre, puis ajouter le sucre selon votre goût.
- Dans un ramequin, mettre les fruits rouges puis les rhubarbe.
- Ajoutez le sucre selon votre goût.
  
- Dans un saladier, mettre votre farine, sucre, beurre
- Emiettez votre beurre et bien mélanger du bout des doigts
- Emiettez votre pâte par-dessus vos fruits ou votre préparation

## **Cuisson**

*Four à 180° voire 180° pendant 20 minutes*

*Rien de tel qu'un bon crumble de fruits de saison à la fin d'un bon repas, c'est léger !*

*Mais vous pouvez aussi l'adapter en salé, un crumble de légumes tièdes pour manger avec votre salade ou un crumble de poissons, crustacés !*

*Vous adaptez votre pâte (farine, beurre, sucre, poudre d'amande, chapelure, fromage, noix, noisettes, amandes... etc)*

***BONNE DEGUSTATION !!!!***