

Crumble de fruits rouges



🍴 4 portions · ⌚ prep. 15m · 🕒 cuisson 20m

🌾 gluten

Crumble de pommes et fruits rouges surgelés à la pâte sablée végétane. Simple, rapide et économique.

France

INGRÉDIENTS

☐ beurre végétal	100 g	☐ pommes, <i>en cubes de 1,5 cm</i>	200 g
☐ sucre	120 g	☐ fruits rouges surgelés	200 g
☐ farine	160 g		

PRÉPARATION

1. Préchauffer le *four* à 180°C.
2. Faire fondre le *beurre végétal* à feu doux dans une *casserole*. L'incorporer au *sucré*, ajouter la *farine* et bien mélanger.
3. Couper les *pommes* et les mettre dans un plat à gratin. Ajouter les *fruits rouges surgelés* et mélanger. Déposer la pâte par-dessus en morceaux de la taille de petits cailloux. Tasser très légèrement et cuire *20 minutes*.