

13 mai 2009

Crumble pommes-fraises

- ◇ 100g sucre
- ◇ 100g farine
- ◇ 100g beurre
- ◇ Cannelle
- ◇ Pommes
- ◇ Fraises
- ◇ Jus de citron ou pamplemousse

Peler, couper en morceaux les fruits.

Les disposer au fond d'un moule allant au four.

Les arroser d'un jus de citron.

Mélanger à part, la farine et le sucre.

Incorporer le beurre non ramolli par petites quantités (avec les doigts) en quantité suffisante pour obtenir un pâte granuleuse.

Rajouter éventuellement la cannelle. Recouvrir les fruits.

Mettre au four thermostat 5-6, 30 minutes.

La pâte doit être dorée et les fruits cuits.

Meilleur chaud !

Participants:

Jade

Ludivine

Christine

Bénédicte

Françoise

