



## Crumbles

# Crumble aux 4 fruits rouges



**1h 10 min 40 min 10 min 321**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

### Étape 1

#### Préparation des fruits rouges

- 1 Préchauffer le four à 210°C (Th.7).
- 2 Bien laver les mûres, les myrtilles et les framboises. Les mettre dans un saladier.
- 3 Laver les fraises et retirer les tiges à l'aide d'un couteau d'office. Trancher les fraises à l'aide d'un couteau de chef et les ajouter dans le saladier de fruits.
- 4 Ajouter le sucre, l'extrait de vanille et la Maïzena. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois pour les répartir sur les fruits.
- 5 Verser les fruits rouges dans un plat à gratin et enfourner pendant 10 minutes.

### Étape 2

#### Préparation du crumble

- 1 Dans un grand saladier, mélanger la farine, le sucre, le miel, la levure et le sel. Mélanger le tout.
- 2 Découper le beurre en petits morceaux et l'ajouter dans le saladier.
- 3 Malaxer la préparation jusqu'à obtention d'une texture sableuse.

Ingrédients  
pour 4 personnes

#### Ingrédients pour la garniture de fruits

150 g **Mûre(s)**  
100 g **Myrtille(s)**  
100 g **Framboise**  
150 g **Fraise**  
50 g **Sucre semoule**  
1 c. à soupe **Maïzena**  
1 c. à café **Extrait de vanille**

#### Ingrédients pour le crumble

60 g **Farine**  
45 g **Beurre doux**  
30 g **Sucre semoule**  
30 g **Miel**  
30 ml **Eau**  
1 c. à café **Levure chimique**  
1 pincée(s) **Sel**

#### Ingrédients pour la cuisson

- 4 Verser l'eau dans la préparation sablée. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.

1 c. à soupe **Sucre semoule**

### Étape 3

#### Cuisson du crumble

- 1 Retirer les fruits rouges du four et répartir la pâte sablée dessus.
- 2 Saupoudrer de sucre.
- 3 Enfourner le crumble et laisser cuire pendant environ 30 min jusqu'à ce que le sablé soit bien doré.
- 4 Retirer le crumble du four et laisser refroidir pendant environ 10 minutes. Les fruits rouges seront très chauds.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Servir le crumble chaud.