



Crumble d'Automne au Quinoa et à la Vanille

Ingrédients (pour 4 personnes)

2 pommes
2 poires
1/2càs de gingembre en poudre
2càs de sucre Blond de Canne **ETHIQUABLE**

8 Galettes Quinoa - Vanille **ETHIQUABLE**
40g de beurre
20g de farine
30g de sucre Blond de Canne **ETHIQUABLE**

Éplucher et couper les fruits en petits dés.

Déposer les fruits dans une poêle bien chaude et ajouter le sucre et le gingembre.

Laisser cuire pendant 15 minutes.

Verser les fruits cuits dans les marmites.

Préchauffer le four à 180°.

Mixer les galettes afin d'obtenir une poudre fine.

Dans un saladier, mélanger avec les doigts, la farine, le sucre, la poudre de galette et le beurre ramolli (la pâte doit être sableuse).

Parsemer la pâte sur les fruits et enfourner les marmites pendant 10 minutes.