

## CRUMBLE AUX MURES

Pour 6 crumbles :

2 pommes

Des mûres

150 g de farine

120 g de sucre roux

120 g de beurre

une poignée d'amandes effilées



Préchauffer le four Th 7.

Eplucher les pommes et les couper en petits dés, les répartir sur le fond des ramequins.

Couvrir de mûres.

Préparer la pâte à crumble en mélangeant grossièrement du bout des doigts la farine, le sucre et le beurre.

Répartir sur les ramequins.

Parsemer d'amandes effilées.

Enfourner pour 30 minutes. Finir éventuellement par quelques minutes de grill.



<http://lamarmiteamalice.over-blog.com/>

