

Crumble aux fruits rouges

- 150 g de beurre *	- 1 sachet de sucre vanillé
- 800 g de fruits rouges *	- 200 g de farine *
- le jus d'un citron	- 150 g de sucre cristal *

Pour 8 personnes ; préparation 10mn ; cuisson 25mn

1. Préchauffer le four, thermostat 8 (220°)
2. Couper le beurre en petits cubes et mettre au réfrigérateur (ou au congélateur s'il fait très chaud)
3. Nettoyer les fruits et les éponger soigneusement au moyen de papier absorbant.
4. Les étaler dans un plat à four, arroser de jus de citron et de sucre vanillé. Réserver.
5. Dans un saladier, verser la farine et le sucre. Ajouter le beurre bien froid, puis mélanger à la main, comme une pâte sablée. La pâte obtenue doit avoir la consistance d'un sable grossier
6. Répartir la pâte obtenue sur les fruits. Mettre au four 25mn jusqu'à ce que le dessus soit doré et croustillant.
7. Servir tiède ou froid.

* Pour un très grand plat, utiliser 1kg de fruits rouges, 180 g de beurre, 240 g de farine et 180 g de sucre.

Le + : Vous pouvez accompagner ce crumble de crème chantilly ou de glace à la vanille

~0~0~0~