



Crumble pomme & Framboise

Pour 6 personnes

200 g de farine
150 g de sucre
125 g de beurre
4 pommes
250 g de framboises

Eplucher les pommes puis les couper en petits morceaux.

Les disposer dans des petits "ramequins" puis disposer les framboises parmi les petits morceaux de pommes.

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et le beurre préalablement coupé en morceaux.

Travailler du bout des doigts jusqu'à obtenir un mélange sableux.

Recouvrir les pommes et les framboises avec la pâte à crumble.

Enfourner pendant 30 min th°7.

Servir tiède.

Rajouter un sorbet Framboise sur le Crumble encore chaud...