

Crumble aux mûres

4 personnes

10 minutes

30 minutes

- 150 g de farine
- 125 g de sucre en poudre
- 125 g de beurre
- 300 g de mûres (environ)
- 1 pomme

1- Préchauffez le four à 180°C (th.6). Dans un saladier, mélangez à la main le sucre et la farine. Ajoutez le beurre coupé en morceaux. Pétrissez jusqu'à obtenir une préparation granuleuse et homogène.

2- Disposez les mûres et la pomme coupée en dés dans un plat allant au four. Saupoudrez-les d'un peu de sucre puis recouvrez avec la pâte sableuse.

3- Enfournez pour environ 30 min de cuisson (le dessus doit être doré).