

# CRUMBLE POMMES-FRAMBOISES



## Ingrédients :

- 800g de pommes
- 200g de framboises (congelées si ce n'est pas la saison : l'été)
- 200g de farine
- 70g de sucre en poudre + 2 c.à c. pour les fruits
- 125g de beurre mou

## matériel :

- 1 balance
- 1 assiette
- couteaux
- planches à découper
- économes
- 2 saladiers
- 1 four micro-ondes
- 1 assiette
- 1 moule à gratin

## Préparation :

1. Sortez le beurre au moins ½ heure avant la préparation. Coupez le en petits morceaux. Réservez-le dans une assiette.
2. Préchauffez le four à 180°C.
3. Épluchez et coupez les pommes en morceaux fins, les réservez dans un petit saladier. Ajoutez un filet d'eau. Faites pré-cuire les pommes 4-5 minutes au four à micro-ondes.
4. Mélangez la farine et le sucre puis ajoutez le beurre et malaxez du bout des doigts pour obtenir une pâte émietée.
5. Remplissez le fond du moule avec les pommes et les framboises, saupoudrez des 2 cuillères à café de sucre puis, recouvrez avec une couche de crumble (= pâte émietée).
6. Enfournez et faites dorer 30 à 40 minutes.
7. Dégustez tiède ou froid.