

Crumble Fruits

- Les ingrédients en italique sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 6 ramequins

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 15 mn + 15 mn à 180°



Ingrédients :

- 1 kilo de fruits (6 pommes par exemple, ou bien un mélange de fruits trop mûrs ou abîmés)
- 40 gr d'huile
- Si les fruits sont peu sucrés : 50 gr de sucre glace (idéal, [voir recette sur le site](#)) ou blanc
 - ou bien de sucre de canne roux & complet « rapadura » (idéalement, finement moulu)
- 1 cas de cannelle en poudre (si ce sont des pommes)
- 150 gr de farine de blé
- 70 gr de sucre (roux et complet de préférence)
- 100 gr d'huile

Préparation :

1. Peler les fruits si nécessaire puis les couper en petits dés
2. Dans une grande poêle (ou un wok) mettre les 40 gr d'huile, les fruits en dés, les 50 gr de sucre (si fruits peu sucrés) et la cannelle (si ce sont des pommes) et laisse mijoter 15 minutes sans cesser de mélanger
3. Dans un saladier mélanger la farine avec les 70 gr de sucre et les 100 gr d'huile
4. Mélanger avec une cuillère ; cela doit faire une pâte sableuse et grasse
5. Dans les ramequins, mettre la contenu de la poêle, puis par-dessus la pâte sableuse, et tasser légèrement
6. Laisser cuire au four 15 minutes à 180°