



Crumble aux fruits rouges et crème d'amande



La recette

par David, Le Martagon, Villars-Colmarsl

Ingrédients pour la pâte

(à faire tout de suite avant dans un saladier avec couvercle)

200 gr de farine

20 gr de sucre

4 gr de levure

80 ml d'huile de tournesol

80 ml d'eau

Pour la crème d'amande :

• 150 gr de beurre mou

• 150 gr de sucre

• 3 jaunes d'œufs et un œuf entier

• 2 petits bouchons de kirsh

• 150 gr d'amandes en poudre

Pour le Crumble:

• 250 gr de beurre mou

• 150 gr de farine

• 250 gr de sucre

• 200 gr d'amande

Préparer la pâte : mélanger, piquer et fermer.

Etaler la pâte dans un moule, mettre la crème, ajouter un mélange de fruits rouges (400gr) et ajouter une poignée de la préparation crumble.

Mettre au four.