

Crumble SSA

Pomme/Poire/Cannelle



45 minutes



250/portion



6 personnes



Sans sucre ajouté
Gourmand

Ingrédients



3 pommes moyennes, pelées et coupées en dés



3 poires moyennes, pelées et coupées en dés



2 càs de jus de citron



100 g de farine d'avoine (ou farine complète)



50 g d'amandes effilées ou hachées



50 g de beurre coupé en petits dés



2 càc de cannelle moulue

Étapes

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un bol, mélanger les pommes et les poires coupées en dés avec la cannelle et le jus de citron.

Répartir ce mélange uniformément dans un plat à gratin.

Dans un autre bol, mélanger la farine d'avoine, les amandes, le beurre et la cannelle.

Travailler le mélange du bout des doigts pour obtenir une consistance grumeleuse et sablonneuse.

Émietter cette préparation de manière uniforme sur les fruits.

Cuire au four pendant environ 30-40 minutes.