



## Crumble aux Framboises

---

### Pour 6 personnes :

- 600g de framboises
- 40g de sucre en poudre
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse ou glace à la vanille pour servir
- 200g de farine
- 70g de poudre de noix
- 60g de sucre en poudre
- 125g de beurre ramolli en dés

Egoutter les framboises longuement et les placer dans un plat allant au four.

Préchauffez votre four à 180° (Th.6).

Dans une terrine mélangez la farine, la poudre de noix, le sucre, puis incorporez le beurre en malaxant du bout des doigts pour obtenir une pâte ayant une consistance granuleuse.

Répartissez cette pâte sur les framboises et placez le plat au four pendant 30-35mn), jusqu'à ce que le dessus soit légèrement doré. Laissez tiédir le Crumble.

Servez-le accompagné d'un peu de crème fraîche. Selon vos goûts remplacez la crème fraîche épaisse par la glace à la vanille.

**Conseil :** Ce dessert peut être préparé la veille et être réchauffé au four 10mn à 120° (Th.4) avant d'être servi.