

Crumble aux fruits de saison et fève de tonka

Un dessert chaleureux et parfumé, à adapter toute l'année avec les fruits du moment, et relevé d'une touche d'épices.

Ingrédients :

500 g de fruits de saison (pommes, poires, prunes, fruits rouges... selon saison)

2 c. à café de fève de tonka moulue

30 g de beurre

80 g de sucre

80 g de farine

80 g de poudre d'amandes (ou noisettes)

80 g de beurre froid coupé en dés

1 c. à soupe de jus de citron

Préparation :

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Lavez, épluchez et découpez les fruits en morceaux, ajoutez le jus de citron.
3. Disposez les fruits dans un plat à gratin avec le beurre et enfournez à 180 °C 15/20 mn.
4. Préparez le crumble : mélangez la farine, la poudre d'amandes, le sucre, la fève de tonka, puis incorporez le beurre du bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte sableuse.
5. Répartissez cette pâte sur les fruits (que vous aurez fait légèrement refroidir)
6. Enfournez pour 25 à 30 minutes jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.
7. Servez tiède, nature ou avec une boule de glace vanille ou de la crème fraîche.

Astuces du chef :

- Variez les fruits selon la saison : pommes-raisins, rhubarbe-fraises, pêches-framboises...
- Préparez à l'avance : il se conserve très bien et peut être réchauffé au four.

Calories	Pour	Préparation	Cuisson	Difficulté	Allergènes
—	—	—	—	—	—
~320 kcal/portion	4 personnes	15 min	30 min	Facile	Gluten, fruits à coque, lait