



Crumble aux cerises

Nbre de personnes : 4

Temps de préparation : 40 mn

Ingrédients :

600g de cerises

▪ Pâte crumble :

60g de farine

60 g de flocons d'avoine

80g de beurre

80g de sucre glace

1 cuillère à café de cannelle en poudre

Laver et dénoyauter les cerises. Beurrer un plat ou quatre petits plats individuels allant au four. Y répartir les cerises. Préchauffer le four à 180 degrés sur thermostat 6.

Dans un saladier, mettre la farine, les flocons d'avoine, le sucre glace, la cannelle puis le beurre bien froid coupé en petits morceaux. Travailler le tout, de façon à obtenir un mélange granuleux.

Couvrir les cerises avec la pâte à crumble. Glisser à four moyen pendant 25 minutes environ.