



Crumble tout rouge

13/03/2018 à 10h36

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 30 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 225g de fruits rouges frais ou surgelés
- 1 grosse poire
- 75g de cassonade
- 60g d'amandes en poudre
- 60g de farine
- 2 cuillères à soupe de corn-flakes
- 2 cuillères à soupe de pignon de pain
- 125g de beurre
- Une pincée de sel

Préparation :

- Pelez la poire et coupez-la en lamelles. Disposez les lamelles au fond des verrines;
- Ajoutez les fruits rouges par-dessus et saupoudrez d'une cuillère à café de cassonade dans chaque verrine;
- Préchauffez le four à 180°;
- Mélanger ensuite la cassonade restante, la poudre d'amandes, la farine, les corn-flakes et le beurre ramolli;
- Ajoutez les pignons et recouvrez les fruits de la pâte à crumble;
- Ajoutez sur le dessus de chaque verrine une pincée de sel;
- Faites cuire au four pendant 30 minutes environ.