

Crumble aux fruits de l'été

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Pour les ingrédients :

- 100 g de farine
- 100 g de flocons d'avoine
- 100 g de sucre
- Sel
- 2 c. à soupe d'huile
- 300 g de fruits
- 15 g de beurre
- Cannelle en poudre

A l'action :

Mélanger la farine, les flocons d'avoine, le sucre et 1 pincée de sel.

Ajouter l'huile et travailler du bout des doigts pour obtenir un sable grossier.

Éplucher les fruits et les disposer, entiers ou en dés pour les plus gros, dans un plat graissé.

Ajouter la pâte et saupoudrer de cannelle.

Cuire 20 minutes à four moyen.

Servir tiède ou chaud, avec du fromage blanc ou de la crème fraîche.