

Fruits en chocolat

⌚ : 15 min ⏲ : 35 min 🧤 : Facile



1

Dans un saladier, mélange la farine, la poudre de noisettes et le sucre.



2

Incorpore ensuite le beurre mou en malaxant du bout des doigts pour obtenir une pâte granuleuse. Ajoute enfin le chocolat cassé en petits morceaux.



3

Dans un plat à gratin beurré, dépose les fruits. Répartis sur les fruits la pâte à crumble.



4

Fais cuire 35 minutes à 200 °C (th. 6/7) jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Le petit +

Sers avec un peu de crème fraîche. Tu peux remplacer les fruits rouges par un mélange de pommes, bananes.



Crumble chocolat fruits rouges



Pour 4 gourmands

- 120 g de chocolat noir • 150 g de farine • 50 g de noisettes en poudre • 95 g de beurre
- 4 cuillerées à soupe de sucre roux • 600 g de fruits rouges frais ou surgelés