

CRUMBLE FRUITS ROUGES & PISTACHES



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- Fruits rouges 800g (cerises, fraises, myrtilles, framboises)
- Farine blanche 50g
- Sucre blanc ou cassonade 80g
- Pistaches décortiquées 50g (= 100g avec la coque)
- Beurre 1/2 sel ou doux 80g

Astuces :

- Remplacer les fruits rouges par d'autres fruits en fonction des saisons : fruits jaunes, pommes, bananes, poires, mirabelles...
- Remplacer les pistaches par d'autres fruits oléagineux : noix, noisettes, amandes, pistaches...
- Hors saison, opter pour des fruits surgelés (ils rendent + d'eau après cuisson).

Préparation : 15 minutes | Repos au frais : 30 minutes
Cuisson : 30 minutes | Pour 4 à 6 personnes

1. Laver les fruits, dénoyauter les cerises, couper les fruits en **petits morceaux** si besoin.
2. **Mixer** finement les pistaches.
3. Au robot ou à la main : **pétrir** la farine, le sucre, le beurre à température ambiante et les pistaches jusqu'à obtenir une pâte sableuse.
4. Réserver la pâte **au frais 30 minutes**.
5. Préchauffer le four à **180°C**.
6. Verser les fruits dans un plat à rebords.
7. Émietter la pâte à crumble sur toute la surface des fruits et enfourner pendant **25 à 30 minutes** (le temps de cuisson peut varier selon les fours).
8. Laisser refroidir et déguster.



@Recettes100faim.fr