

## Crumble au cassis



Dessert **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 40 mn

*Une recette qui s'adapte avec n'importe quel fruit*

### Ingrédients

- 300 g de cassis
- 50 g de poudre d'amande
- 130 g de farine
- 75 g de sucre
- 75 g de beurre
- 1 pincée de cannelle

### Préparation

- 1 Préchauffez le four à 200°C (th.6-7).
- 2 Dans un récipient, mélangez le beurre coupé en dés, la farine, le sucre, la poudre d'amande et la cannelle. Travaillez bien ce mélange avec le bout des doigts jusqu'à obtenir la consistance d'une grosse semoule.
- 3 Répartissez ensuite les grains de cassis dans un plat beurré ou dans des ramequins allant au four.
- 4 Versez la pâte sur le dessus et enfournez 30 à 40 minutes selon les fours.

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "LA GUILLAUMETTE". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

