

Crumble de fruits des bois



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 18 mn

Un classique, ici dans sa version "express" !

Ingrédients

- 16 palets bretons pur beurre (par exemple ker cadelac)
- 1 kg de fruits des bois surgelés
- 15 g de sucre en poudre
- 4 cc de cannelle en poudre

Préparation

- 1 Préchauffez votre four à 180°C.
- 2 Prenez un saladier et mélangez-y les fruits des bois surgelés, le sucre et la cannelle.
- 3 Faites chauffer le tout au four à micro-ondes (800 °C) pendant 3 minutes.
- 4 Filtrez ensuite le jus des fruits.
- 5 Emiettez les palets bretons, grossièrement, avec les doigts.
- 6 Versez dans vos verrines les fruits pré-cuits. Ajoutez ensuite les miettes de palets bretons.
- 7 Enfourez à 180°C pendant 15 minutes.

Proposé par

Ker Cadelac

[Ker Cadelac](#)

Ker Cadelac, le pâtissier breton, vous propose ses gâteaux, madeleines, quatre-quarts, goûters d'enfant, ainsi que des idées recettes pour les déguster.

[Découvrez les produits et recettes Ker Cadelac](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

