

## Crumble pomme-framboise sans gluten



Dessert **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 25 mn

*Un délicieux crumble, que tout-le-monde pourra apprécier puisqu'il ne contient pas de gluten. Alors à vos fourneaux !*

### Ingrédients

- 3 pommes
- 1 noisette de beurre
- 70 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 50 g de farine de riz
- 50 g de beurre ramolli
- 250 g de framboises

### Préparation

- 1 Peler et découper les pommes en morceaux.
- 2 Les faire revenir à feu doux dans une casserole avec le beurre et 20g de sucre, pendant environ 10 minutes.
- 3 Dans un saladier, mélanger le reste du sucre, le sucre vanillé, la farine de riz et les 50g de beurre ramolli avec les mains, de sorte à obtenir une poudre grumeleuse.
- 4 Répartir les pommes dans les ramequins adaptés au four puis disposer par-dessus les framboises, et finir en recouvrant de la pâte à crumble.
- 5 Enfourner pour 15 min à 180°C. Une fois le temps écoulé, mettre votre four sur grill et laisser encore 5 à 10 minutes tout en surveillant régulièrement.
- 6 Pour un peu plus de gourmandise et quand la saison le permet, servir avec des framboises fraîches.

Proposé par

**Mieux Vivre Auchan**

Mieux Vivre par Auchan

#### Le portail de la bonne alimentation

Manger est un plaisir et doit le rester. Vous trouverez sur [la boutique en ligne Mieux Vivre](#) des produits adaptés aux besoins de ceux qui souhaitent manger mieux et de ceux qui surveillent leur alimentation : produits bio, sans allergènes, sans sel ou sucre ajouté, végétariens...

Découvrez et partagez des recettes gourmandes sans gluten, sans oeuf, sans lait de vache, mais aussi végétariennes avec la communauté Mieux Vivre sur [recettes.mieux-vivre.auchan.fr](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

