

Crumble mirabelles, reines-claude et quetsches

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 25 minutes à 180°C

4 personnes

Ingrédients :

Pour la garniture :

* 3 mirabelles + 3 reines-claude + 3 quetsches

* 1/2 cuillère à café de cannelle

Pour la pâte :

* 60g de son d'avoine

* 30g de beurre

* 20g de sucre roux



Préparation:

* Préchauffez le four à 180°C.

* Lavez, épluchez et coupez les fruits en petits morceaux.

* Faites cuire les fruits à feu doux et ajouter la cannelle.

* Laissez refroidir.

* Dans un saladier, mélangez et émiettez le son d'avoine, le beurre coupé et le sucre jusqu'à obtenir une pâte sableuse.

* Versez les fruits dans le plat et ajoutez la pâte à crumble.

* Faites cuire dans le four jusqu'à obtenir une belle couleur dorée pendant 15 à 25 minutes environ.

* Servez chaud ou tiède.