Crumble aux pommes et aux framboises

Pour 6 personnes
4 ou 5 pommes
1 belle gousse de vanille
3 poignées de framboises

Pour la pâte
75 g d'amandes mondées
80 g de farine
40 g de poudre d'amande
125 g de beurre mou
60 g de cassonade
1 pincée de sel,

Concasser les deux tiers des amandes grossièrement avec un couteau. Débiter le dernier tiers en bâtonnets dans le sens de la hauteur.
Dans un saladier, mélanger du bout des doigts, le beurre mou avec la farine, le sucre et une pincée de sel. Ajouter les amandes hachées. Réserver au frais une trentaine de minutes.
Préchauffer le four th. 6/7 (200°).
Beurrer un plat à gratin et y déposer les fruits épluchés et coupés en lamelles.
Gratter les grains de la gousse de vanille fendue en deux et les répartir sur les fruits.
Emietter la pâte sur les fruits en la répartissant uniformément et parsemer avec les amandes en bâtonnets. Enfourner pour environ 25 minutes. Servir tiède ou à température ambiante.

© http://histoiredepopote.canalblog.com
D'autres recettes sur : http://danslacuisine.free.fr
Contact : danslacuisine@free.fr