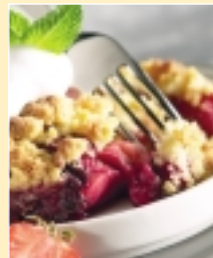





Bonneterre
le meilleur de la Terre



Crumble aux fruits rouges



Ingrédients pour 6 personnes.

- 90g de Beurre doux de baratte BONNETERRE
- 75g de Farine T65 BONNETERRE
- 75g d'Amandes en poudre BONNETERRE
- 50g de sucre en poudre roux bio
- 4 barquettes de Desserts Pommes Fraises Cassis BONNETERRE
- 250g de fraises Gariguette bio
- 1 pot de Crème fraîche épaisse de Normandie BONNETERRE



Préparation

1. Préchauffez le four thermostat 7 et beurrez un plat à gratin.
2. Dans un saladier, ajoutez la farine, la poudre d'amande, le sucre et le beurre découpé en petits morceaux. Mélangez du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'un mélange « sableux ».
3. Disposez les fraises équeutées dans le plat à gratin. Recouvrez-les du Dessert de fruits rouges, puis du mélange « sableux ».
4. Mettez au four environ 30 minutes jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.
5. Dégustez tiède accompagné de crème fraîche épaisse.

