

# Crumble aux framboises



*Pour 4 personnes*

*Préparation : 15 min*

*Cuisson : 35 min*

## Ingrédients

- 125 g de farine
- 75 g de sucre
- 50 g de sucre roux
- 100 g de beurre
- 400 g de framboises

## Préparation

- 1) Préchauffez le four à 180°C.
- 2) Coupez le beurre en petits morceaux.
- 3) Dans une terrine, mélangez la farine et les sucres.
- 4) Ajoutez le beurre et émiettez le mélange du bout des doigts jusqu'à ce que la pâte ait la consistance de la chapelure.
- 5) Disposez les framboises dans un plat allant au four.
- 6) Recouvrez-les de la pâte.
- 7) Enfourez environ 35 min.
- 8) Laissez refroidir avant de déguster.