

Crumble aux cerises & au miel

Pour 6 personnes

Préparation : 30 min - Cuisson : 30 min

Ingrédients :

- 600g de cerises*
- 3 cs à soupe rases de miel*
- 75g de beurre demi-sel*
- 75g de farine*
- 25g de poudre de noisettes*
- 50g de sucre roux*
- 50g de sucre en poudre*



Ustensiles spécifiques : un dénoyauteur et un plat à gratin

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Malaxer avec les doigts le beurre, la farine, la poudre de noisettes et les sucres jusqu'à obtenir une pâte friable. Réserver au frais.*
- Dénoyauter les cerises.*
- Préchauffer le four à 180°C. Répartir les cerises au fond du plat et recouvrir de miel.*
- Emietter la pâte à crumble sur le dessus*
- Enfourner pour 30 min.*

Bon appétit !!!!