

Crumble aux cerises

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min - Cuisson : 35 min

Ingrédients :

- 600g de cerises
- 150g de sucre
- 150g de beurre
- 150g de farine



Ustensiles spécifiques : un dénoyauteur et un plat à gratin.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Malaxer avec les doigts le beurre, la farine et le sucre jusqu'à obtenir une pâte friable.
- Garder au frais.
- Dénoyauter les cerises.
- Préchauffer le four à 180°C. Répartir les cerises au fond du plat.
- Emietter la pâte à crumble sur le dessus
- Enfourner pour 35 min.

Bon appétit !!!!