



### *Ingrédients (pour 4 portions) :*

#### *Pâte à crumble :*

100 g. de farine  
90 g. de cassonade  
1 sachet de sucre vanillé  
100 g. de beurre

#### *Petits fruits :*

250 g (8,8 oz) de framboises  
150 g (5,3 oz) de groseilles  
150 g (5,3 oz) de bleuets  
20 g (3 c. à soupe) de sucre  
100 g (3,5 oz) de brioche

*l'art de cuisiner*

# STARK & WHYTE

## *Crumble de petits fruits*

### *Méthode*

1. Préparer la pâte à crumble. Mélanger le beurre ramolli, la farine, la cassonade et le sucre vanillé. Malaxer pour obtenir un mélange sableux. Réserver au frais.
2. Mélanger les fruits rouges dans une casserole avec le sucre et porter à ébullition.
3. Egoutter et réserver. Conserver le jus et le faire réduire jusqu'à obtenir un sirop épais.
4. Beurrer le plat REVOL et parsemer le fond de brioche émiettée. Répartir les petits fruits. Arroser avec le sirop réduit.
5. Recouvrir le tout de pâte à crumble et faire cuire à four chaud à 180 °C (355 °F).
6. Sortir du four quand le crumble est doré.

*Plat carré BELLE CUISINE disponible dans les tailles :  
16 x 16 cm ; 20 x 20 cm et 24 x 24 cm*



*[www.starketwhyte.com](http://www.starketwhyte.com)*