

Crumbles aux fruits rouges parfumés à la barbe à papa



Aujourd'hui je vous propose un dessert fruité et régressif ! De délicieux crumbles aux fruits rouges parfumés à la barbe à papa, ils sont très gourmands et vraiment très simple à réaliser ! Un dessert rapide, simple et tout en légèreté alors franchement je ne vois vraiment pas pourquoi sans priver !

Pour 5 crumbles

Ingrédients:

Pour la garniture:

650g de mélange de fruits rouges (j'ai pris en surgelé)

2c. à soupe de sucre à la barbe à papa

Pour les miettes de crumble:

125g de farine

50g de sucre roux

30g de sucre à la barbe à papa

20g de sucre en poudre

50g de beurre demi-sel

Préparation:

Préparez les miettes de crumble:

Préchauffez le four à 200°C (th.7-8).

Mélangez la farine et les sucres dans un saladier.

Ajoutez le beurre froid coupé en morceaux et mélangez du bout des doigts assez rapidement pour obtenir un mélange sableux. Mettez au frais.

Préparez la garniture:

Versez les fruits rouges dans une grande casserole et faites chauffer.

Quand les fruits commencent à rendre un peu de jus (et à fondre si ils sont en surgelé) ajoutez le sucre à la barbe à papa et mélangez. Laissez chauffer sur feu doux en remuant de temps pendant environ 5 à 10min.

Répartissez les fruits rouges dans cinq ramequins et couvrez-les généreusement de pâte à crumble. (S'il vous reste de la pâte, étalez-la sur une plaque de cuisson à l'aide d'une cuillère à soupe et faites cuire pendant 25min dans le four, en même temps que les crumbles, vous obtiendrait des miettes de crumble à servir avec les crumbles ou pour un tout autre usage).

Enfournez les crumbles pour 25min, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.

Servez tiède ou froid. Si vous n'aimez pas trop l'acidité que peuvent avoir les fruits rouges, servez avec une boule de glace à la vanille, de la crème fraîche, un yaourt ou encore saupoudrés de sucre.