



1. Préparez la pâte à crumble : coupez le beurre en petits dés. Mettez-les dans un saladier avec le sucre, la farine, la poudre d'amandes et mélangez du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une pâte sableuse. Réservez au frais pendant au minimum 30 mn (ne sautez pas cette étape).
2. Préchauffez votre four à 180°C.
3. Rincez rapidement les myrtilles et égouttez-les.
4. Beurrez votre moule. Mettez les myrtilles au fond et recouvrez-les de pâte à crumble.
5. Laissez cuire 40 à 45 mn (selon votre four), jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Servez le crumble tiède ou froid, accompagné de crème fraîche épaisse.



Si vous préférez utiliser un robot pour réaliser les miettes de crumble, prenez la **feuille**, et faites tourner à petite vitesse (pour ne pas chauffer la pâte) jusqu'à ce que la pâte devienne sableuse. Surveillez car cela va assez vite, arrêtez avant que la pâte commence à former une boule. Laissez reposer la pâte au réfrigérateur pour qu'elle soit bien froide avant de la mettre sur les fruits : cette étape est importante pour avoir une pâte croustillante.

Super facile
15 mn de préparation
45 mn de cuisson
Assez cher
Sans gluten
Veggie

Ingrédients pour 8 pers. :

Vous aurez besoin d'un moule de +/- 20 cm

- 750 g de myrtilles fraîches (hors saison prenez-les surgelées et ajoutez 1 à 2 c. à soupe de sucre)

Pour la pâte à crumble :

- 120 g de farine
- 150 g + 5 g pour le moule de beurre demi-sel
- 80 g de sucre cassonade
- 50 g d'amandes en poudre

Pour le service :

- 1 petit pot de crème fraîche épaisse

Variantes :

Pour une version sans gluten, utilisez de la farine de sarrasin ou remplacez-la par un mélange de poudre de noisettes (80 g) et de poudre d'amandes (90 g au total).

Vous pouvez remplacer le beurre demi-sel par du beurre doux et ajoutez 1 g de fleur de sel, cela ajoutera un peu de croquant très agréable en bouche.

Vous pouvez rajouter une c. à café de vanille en poudre.

Vous pouvez mettre d'autres fruits : mirabelles, reine-claude, framboises/rhubarbe, pommes/poires, pêches...

Adaptez en fonction de la saison. Pour d'autres recettes de crumbles, regardez en bas de page.

