**Crumble à la mûre**

Pour 6 personnes, soit un plat à four de cm x cm et un ramequin pour crème brûlée :

- 350 g de mûres (surgelées pour ma part) + environ 80 g pour le petit plat dans lequel je n'ai pas mis de pomme et c'était très bon aussi- 1 pomme type Golden- 80 g de beurre (possible 70 g)- 140 g de farine blanche (120 g)- 60 g de poudre d'amandes (80 g)- 100 g de sucre blanc

Déposer les mûres encore surgelées dans un plat à four et dans le plat à crème brûlé (ou le tout dans un plus grand plat !)

Eplucher et couper la pomme en petits dés et l'ajouter aux mûres dans le plat en mélangeant grossièrement.

Préparer la pâte à crumble en mélangeant la farine, la poudre d'amandes, le sucre et le beurre coupé en petits dés. Mélanger du bout des doigts en sablant la pâte et en conservant quelques grosses miettes. Recouvrir les fruits de cette pâte.
Il m'en restée, vous pouvez alors la conserver au frais 1 à 2 jours ou la congeler !

Enfourner dans le four préchauffé à 200°C pendant 30 min et couvrir le crumble d'aluminium s'il dore trop vers la fin.



