

## Crumble aux framboises et chocolat blanc

---

Pour 6 personnes :

- ✕ 200 gr de sucre
- ✕ 100 gr de farine
- ✕ 120 gr de beurre mou
- ✕ quelques framboises surgelées
- ✕ la moitié du plaqué de chocolat blanc
- ✕ 1/2 paquet de cigarettes russes



Préchauffer votre four à 180 °, faire fondre le beurre. Dans un saladier, mélanger le sucre, la farine et le beurre. Travailler du bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte granuleuse. Pour un peu de goût dans ma pâte à crumble, j'ai cassé quelques cigarettes russes.



Déposer les framboises encore surgelées au fond de vos plats, verser la pâte au-dessus ainsi que quelques morceaux de chocolat blanc.

Enfournez à four chaud pendant 30 minutes.

Les crumbles sont à déguster encore tièdes avec une boule de glace ou de la chantilly !