

# Recette crumble aux myrtilles



**TEMPS DE PRÉPARATION : 15  
MIN**

**TEMPS DE REPOS : 30 MIN**

**TEMPS DE CUISSON : 45 MIN**

## INGRÉDIENTS

POUR 8 PERSONNES

Pour la pâte à crumble :

120 g de farine

150 g de beurre + 5 g pour le moule

80 g de cassonade

50 g de poudre d'amande

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

## LA RECETTE

Coupez le beurre en petits dés.

Mettez-les dans un saladier avec le sucre,  
la farine et la poudre d'amande et  
mélangez du bout des doigts jusqu'à  
l'obtention d'une pâte sableuse.

Réservez au frais pendant au minimum 30  
minutes (ne sautez pas cette étape).

Préchauffez votre four à 180°C.

Rincez rapidement les myrtilles et  
égouttez-les.

Beurrez votre moule. Mettez les myrtilles  
au fond et recouvrez-les de pâte à  
crumble.

Laissez cuire 40 à 45 min (selon votre  
four), jusqu'à ce que la pâte soit  
légèrement dorée.

Servez le crumble tiède ou froid,  
accompagné de crème fraîche épaisse.

