

Crumble d’avoine aux fruits et au sirop d’érable

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

600 grammes de compote de pommes (avec morceaux, Materne)
250 grammes de myrtilles (Boni)
100 grammes de flocons d’avoine (Quaker)
100 grammes de farine de froment
100 grammes de beurre (froid)
100 grammes cerneaux de noix
6 cuillères à soupe de sirop d'érable (Boni)

Méthode de préparation

1. **Étalez la compote de pommes dans un plat de cuisson.**
2. **Répartissez les myrtilles sur la compote de pommes.**
3. **Mélangez les flocons d’avoine et la farine.**
4. **Coupez le beurre en morceaux et ajoutez-le au mélange.**
5. **Pétrissez les ingrédients pour obtenir une pâte grumeleuse.**
6. **Hachez grossièrement les noix et incorporez-les à la pâte.**
7. **Ajoutez le sirop d’érable et mélangez.**
8. **Répartissez la pâte sur les fruits.**
9. **Faites cuire pendant 30 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.**
10. **Servez le crumble encore tiède.**