



## Crumble fraise framboise

Par Marie-Laure Tombini

### Pour 2 personnes

Préparation : 15 min - Cuisson : 35 min

- 70 g de farine de riz complet
- 40 g de beurre
- 40 g de sucre
- 1 c à soupe de purée d'amande
- 125 g de framboise
- 160 g de fraise

Préchauffez le four à 180°C. Pétrissez à la main le beurre et la farine, puis ajoutez le sucre et la poudre d'amande de façon à obtenir un mélange sableux. Lavez les fraises et coupez-les en quatre. Répartissez fraises et framboises dans les ramequins. Recouvrez de mélange à crumble. Enfourez pour 35 minutes à 180°.

