

# Crumble de fruits rouges

## Ingrédients

Pour 2 personnes  
300 g de fraises  
125 g de framboises  
75 g de farine  
65 g de beurre demi-sel  
75 g de sucre

## Préparation

Dans un saladier, versez la farine, le sucre et le beurre coupé en petits morceaux.

Mélangez le tout du bout des doigts, jusqu'à ce que la pâte soit sableuse.

Préchauffez le four à 210°C (thermostat 7).

Pendant ce temps, lavez, puis séchez les fraises et les framboises.

Coupez les fraises en quatre et mélangez-les délicatement avec les framboises dans un plat.

Saupoudrez la pâte par-dessus les fruits.

Placez votre plat au four et laissez cuire pendant 30 min.

