

Crumble (croustillant) québécois aux framboises



“ Une recette de croustillant aux flocons d’avoine passe-partout qui s’adapte à tous les fruits – auxquels il n’est pas nécessaire d’ajouter de sucre – cette fois-ci avec la seconde cueillette de framboises de la semaine. Elles étaient légèrement trop mûres pour être consommées directement sur les plants ! ”

Les Ingrédients :

(Pour 1 plat d’environ 15 x 15 cm)

- 500 g de [framboises](#)
- 1/3 de tasse, soit 50 g de farine de blé T55 ou T65
- ½ tasse, soit 50 g de flocons d’avoine
- ¼ tasse, soit 40 g de beurre demi-sel
- ½ tasse, soit 90 g de sucre de canne brut

Les Étapes :

Rincez les framboises. Égouttez-les. Réservez.

Dans un saladier, mélangez les flocons d’avoine, la farine, le sucre et le beurre demi-sel fondu. Mélangez à la fourchette jusqu’à l’incorporation du beurre de manière plus ou moins homogène. *Surtout ne mixez pas, les flocons d’avoine doivent rester entiers.*

Répartissez les framboises dans un petit plat à gratin. Répartissez le crumble sans l’écraser.

Enfournez dans le milieu du four préchauffé à 180°C pendant environ 40 minutes à chaleur tournante... ou jusqu’à ce que le crumble soit bien croustillant et bien coloré.

Servez tiède ou froid.

Et Que Dire De Plus ?

→ Les recettes de [crumbles et croustillants](#).