



Crumble kiwi-pomme-framboise et coco-amande

Pour un plat à four moyen ovale :

- 5 kiwis
- 1 pomme de type Golden
- des framboises surgelées
- 50 g de margarine Plantafin
- 120 g de farine
- 50 g de poudre d'amandes
- 30 de coco râpée
- 60 g de sucre roux

Eplucher les kiwis ainsi que la pomme et les couper en petits dés. Déposer dans le plat avec les framboises encore surgelées et mélanger.

Préparer la pâte à crumble en mélangeant la farine, la poudre d'amandes, la coco, le sucre et la margarine. Mélanger du bout des doigts en sablant la pâte et en conservant quelques grosses miettes. Recouvrir les fruits de cette pâte.

Enfourner dans le four préchauffé à 200°C pendant 30 min et couvrir le crumble d'aluminium s'il dore trop vers la fin.