

# Crumble au Brebis d'Argental, framboise, pomme Granny Smith et noisette

## Informations

Personnes : 4  
Cuisson : 15 min.



## Ingrédients

### Garniture

- 200 gr de framboises
- 2 pommes Granny Smith
- 50 gr de noisettes grillées
- Crème chantilly
- Coulis de framboise

## Crumble

- 200 gr de Brebis d'Argental
- 75 gr de poudre de noisette
- 75 gr de farine
- 50 gr de sucre poudre

## Étapes de la préparation

Mélangez les framboises et les morceaux de pommes Granny coupés en lamelle.

Malaxez les ingrédients du crumble jusqu'à obtenir une pâte sableuse.

Étalez le crumble sur du papier cuisson.

Enfournez 10 à 15 minutes à une température de 180°C à 200°C.

Disposez pêle-mêle les fruits, les noisettes grillées et le crumble dans la verrine.

Décorez de crème chantilly.

Versez le coulis de framboise.

?**Astuce** : Vous pouvez remplacer les framboises par des figues fraîches.