Tartelette crumble aux fruits rouges

Nombre de portions	Temps de préparation	Difficulté
10 portions	20 minutes	★★☆

LES INGRÉDIENTS

- 500g de fruits rouges (fraises, framboises, mûres, groseilles)
- 200g d'éclats de galettes St Michel
- 70g de poudre d'amande
- 70g de beurre
- 70g d'œuf entier
- 70g de sucre en poudre

LA RECETTE

Crème d'amande

1. Blanchir le beurre pommade avec le sucre.
2. Ajouter les œufs puis la poudre d'amande.
3. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse.
4. Réserver en poche pâtissière.

LE MONTAGE

1. Pocher la crème d'amande dans les fonds de tartelette.
2. Disposer les fruits rouges.
3. Parsemer d'éclats de galettes.
4. Cuire au four 20 à 25 minutes à 170°C.

Suggestion de présentation : Saupoudrer les tartelettes de sucre glace ou de poudre de pistache.

Petit + : Vous pouvez substituer la poudre d'amande par de la poudre de noisette.