# Crumble aux Fruits Rouges

- Recette pour 6 personnes -

Difficulté : Facile
Temps de préparation : 20 min
Temps de cuisson: 40 min

## Ingrédients

- 6 plaques de lasagne fraîche
- Fraises : 200 g
- Groseilles : 200 g
- Framboises : 200 g
- Mûres : 200 g
- Beurre : 120 g
- Sucre brun : 200 g
- Farine : 200 g
- 1 ½ citron
- Une pincée de sel

## Préparation

Préchauffez le four 15 min th.8 (240°C).

Beurrez un plat à four.

Pressez le citron et réservez le jus.

Lavez les fruits, équeutez-les et égrainez les groseilles.

Déposez tous les fruits dans le plat, arrosez de jus de citron et saupoudrez avec 50 g de sucre.

Dans une jatte, mélangez le reste du sucre, la farine et le sel.

Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux, travaillez la pâte rapidement pour obtenir une pâte sablée.

Emiettez la pâte sur les fruits jusqu'à les recouvrir complétement.

Enfournez et laissez cuire 35 à 40 min jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée.