

# Crumble pomme-fraise [vegan et sans gluten]

*par Cecilecooks*



Préparation : 15 minutes

Cuisson : environ 30 minutes

Repos : facultatif

Quantité : 1 crumble pour 4 personnes

## **Ingrédients :**

85 gr de flocons d'avoine

50 gr de farine de maïs

85 gr de sucre de canne

5 c. à s. de margarine ou d'huile de coco désodorisée

environ 600 gr de fruits

## **Procédé**

1 - Préchauffer le four à 170 °C en chaleur tournant.

2 - Laver les fruits. Equeuter les fraises et les couper en 2 ou en 4 pour les plus grosses. Eplucher les pommes et les couper en gros dés. Tapisser les pommes au fond du plat et répartir les fraises sur le dessus.

**Attention** : les fruits réduisent vraiment beaucoup à la cuisson (perte de la moitié du volume/hauteur). Il faut donc créer un vrai dôme de fruits qui dépasse très largement en hauteur par rapport au haut du plat.

3 - Au mixeur, broyer les flocons d'avoine pour se rapprocher de la texture d'une farine.

**Attention** : s'il reste des flocons entiers rien de grave, cela apportera un peu plus de mâche et de texture au crumble.

4 - Dans un cul de poule mélanger les farines d'avoine et de maïs, le sucre de canne et l'huile de coco. Mélanger l'ensemble jusqu'à obtenir une pâte qui s'agglomère quand on la presse entre les mains. Répartir cette pâte en la disposant/saupoudrant par petites touches/petits morceaux sur les fruits.

5 - Enfourner pour 30 minutes environ mais surveiller la cuisson.



## Coup de fouet

- pour la version non-vegan, on peut remplacer la matière grasse par du beurre.

- pour la version avec-gluten, on peut remplacer les farines par de la farine de blé complète ou non.

- pour d'autres idées autour du crumble sur le blog, c'est [ici - crumble](#).