

# *Crumble aux bleuets*

*Recette de Rita*

## *Ingrédients :*

- 200 gr de farine*
- 200 gr de poudre d'amandes*
- 1 c. à soupe de cassonade*
- 120 gr de beurre non salé émietté*
- 600 gr de bleuets décongelés à température ambiante*

## *Préparation :*

*Préchauffer le four (240 degrés C)*

*Beurrer le plat pour le four*

*Mélanger la farine, la cassonade, la poudre d'amandes et le beurre jusqu'à obtenir une pâte sableuse.*

*Déposer les bleuets dans le plat et émietter la pâte sur le dessus.*

*Enfourner pendant 45-50 minutes.*

*Servir bien chaud.*