

Crumble orange - cranberries

Ingrédients

Garniture

- 3 oranges
- 100g de cranberries séchées
- 2 pommes
- 50g de sucre roux

Crumble :

- 100 g de farine
- 75 g de beurre
- 75 g de sucre roux
- 50 g de flocons d'avoine

Préparez d'abord la garniture . Épluchez à vif les oranges, les détaillez en morceaux d'un demi-quartier. Pelez et coupez les pommes en morceaux de la même taille. Ajoutez les cranberries. Ajoutez le sucre. Mélangez et laissez attendre une heure afin que les cranberries se réhydratent du jus des oranges.

Préparez le mélange pour crumble soit avec les doigts dans un saladier, soit au mixer.

N'ajoutez les flocons d'avoine qu'au dernier moment.

Mettez le mélange à crumble sur les fruits dans un plat allant au four.

Faites préchauffer le four à 180° (6) et faites cuire 30 min.

Dégustez tiède nature ou avec une crème anglaise.