Crumble pommes-framboises

Ingrédients :

- ✓ 125g de framboises
- ✓ 3 pommes
- ✓ 100g de beurre
- ✓ 100g de farine
- ✓ 100g de sucre
- ✓ 1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C
- Eplucher les pommes, les couper en quartier de 2 cm d'épaisseur.
- Mettre les pommes et les framboises dans un plat
- Les saupoudrer de sucre vanillé et mettre quelques noisettes de beurre.
- Dans un saladier, mettre le sucre, la farine et le beurre et travailler avec les doigts pour obtenir une pâte sablonneuse.
- Recouvrir les fruits de cette préparation
- Mettre au four à 200°C .