

Crumble aux fruits, biscottes et céréales *(Recette pour 8 personnes)*



Ingrédients :

1 sac de pommes McIntosh
1 sac de fruits surgelés Trio de fruits Compliments
70 g de sucre Lantic
100 g de beurre ½ sel Paysan Breton
1 sachet de biscottes complètes Chabrior (le paquet en contient 2)
½ paquet de Equilibre céréales granola Compliments
Glace vanille Adélie (facultatif)

Préparations :

Préchauffer le four à 150°C.

Beurrer et saupoudrer un peu de sucre au fond d'un grand moule (de 40 cm x 25 cm).

Peler et couper les pommes en gros dès les pommes (garder les épluchures et les trognons pour la recette du glacé à la biscotte surprise)

Déposer les fruits au fond du plat.

Préparer le crumble :

Dans un saladier écraser les biscottes, y ajouter les céréales et le beurre froid en petits dés ainsi que le sucre. Mêler du bout des doigts jusqu'à obtenir une consistance sableuse. Le beurre ne doit pas trop ramollir.

Répartir le mélange à crumble sur les fruits.

Enfourner environ 40 minutes. Le crumble est cuit lorsque la pâte brunit.

Conseil du chef : Servir tiède éventuellement avec une boule de glace à la vanille Adélie.

Budget pour la recette du Crumble aux fruits, biscottes et céréales

Description du produit	Prix du produit BQP	Prix de revient pour la recette
Pommes McIntosh 3lbs	2.99 €	2.99 €
Trio de fruits Compliments surgelés 600g	4.99 €	4.99 €
Sucre Lantic 2kg	2.99 €	0.10 €
Beurre ½ sel Paysan Breton 250g	2.90 €	1.16 €
Biscottes complètes Chabrior 300g	2.29 €	1.15 €
Céréale Granola Compliments 500g	4.99 €	2.50 €
Coût total de la recette		12.89 €
Prix de revient par personne		1.61 €