



15 min.



25 min.



4 portions

Crumble vegan aux fruits

Ingrédients

- ✓ 500 g de prunes ou d'autres fruits
- ✓ 1 c.à.c. de jus de citron
- ✓ 60 g + 1 c.à.c. de sucre brun
- ✓ 1 c.à.c. de cannelle
- ✓ 100 g de margarine vegane + un peu pour graisser le moule
- ✓ 60 g de farine d'épautre
- ✓ 60 g de farine blanche
- ✓ 50 g de flocons d'avoine
- ✓ une pincée de sel

1. Préchauffe le four à 175 degrés.
2. Coupe 500 g de tes fruits préférés en morceaux et mélange les dans un bol avec une c.à.c. de jus de citron, une c.à.c. de sucre brun et une demi c.à.c. de cannelle.
3. Dans un autre bol mélange 100 g de margarine vegane avec 60 g de farine d'épautre, 60 g de farine blanche, 50 g de flocons d'avoine, 60 g de sucre brun, une pincée de sel et une demi c.à.c. de cannelle.
4. Malaxe le tout avec tes mains jusqu'à ce que des flocons se forment.
5. Graisse le moule à gâteau rectangulaire avec la margarine vegane.
6. Mets les fruits dans le moule et pose les flocons de pâte au dessus.
7. Cuis le tout pour 25 min.
8. Sers le tiède avec une boule de glace vegane.

