

# Crumble de Galipotes aux fruits rouges



Difficulté : ★★☆☆

Temps préparation: 30 min

Pour 4 personnes

1 sachet de fruits rouges surgelés  
(450 grammes)  
Un peu de margarine  
Un peu de farine  
8 Galipotes Les P'tits Amoureux

## Préparation

Préparez la pâte à crumble en mélangeant au doigt la farine, la matière grasse et les biscuits réduits en miette.

Versez les fruits rouges au préalable dans des petits plats à gratin. Saupoudrez de pâte à crumble.

Faites cuire au four pendant 20 minutes (180°C).

## Déguster tiède

Recette proposée  
par Anne  
du blog La cuisine du P'tit Chef

## Suggestion

Vous pouvez remplacer les Galipotes par des Broyés du Poitou.