

# Crumble au chocolat, pommes et framboises

**Préparation** : 15 min

**Cuisson** : 20 min

**Ingrédients** (pour 8 personnes)

- pommes
- 200 g de chocolat noir
- 150 g de framboises si possible fraîches
- 250 g de farine
- 125 g de sucre en poudre
- 200 g de beurre mou

**Préparation :**

Laver, peler et couper les pommes en cubes.

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et le beurre du bout des doigts pour obtenir une pâte sableuse.

A l'aide d'un grand couteau, hacher le chocolat en pépites puis les mélanger à la préparation,

Répartir les cubes de pommes dans le fond du plat et disposer les framboises par-dessus et enfin recouvrir avec la pâte à crumble.

Faire cuire dans la partie basse du four environ 20 mn.

Pour plus de moelleux et pour ceux qui ne sont pas au régime, vous pouvez faire revenir les pommes à la poêle avec un peu de beurre.