Crumble aux mûres et au sirop d’érable

- 3 tasses de mûres
- 4 c. à soupe de sirop d'érable
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 50 g de flocons d'avoine
- 25 g de cassonade
- 1/2 c. à thé de cannelle
- 25 g d'amandes effilées (facultatif)

Préchauffer le four à 400 F.

Étendre les mûres dans un plat à cuisson 8X8. Arroser avec 2 c. à soupe de sirop d'érable.

Couper le beurre en morceaux et le déposer dans le bol du mélangeur sur socle. Ajouter la farine, les flocons d'avoine, la cassonade et la cannelle. Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une chapelure grossière. Ajouter les amandes puis étendre le mélange sur les mûres. Verser le reste du sirop sur ce crumble.

Cuire pendant environ 15 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit croustillant.

(Source: Kat - Douceurs au palais: tirée du livre: Larousse - Spécial Fruits)