

# CRUMBLE AUX FRUITS ROUGES

## *Ingrédients*

- 1 BOUTEILLE DE LIEFMANS FRUITESSE
- 80 G DE SUCRE FIN
- 70 G DE NOIX
- 70 G DE FLOCONS D'AVOINE
- 50 G DE FARINE D'AMANDES
- 30 G D'AMANDES EFFILÉES
- UNE PINCÉE DE SEL
- 1 C. À C. DE CANNELLE
- 50 G DE BEURRE FROID
- 500 G DE FRAISES ET DE FRAMBOISES

## RECETTE

1. Faites préchauffer le four à 150 °C.
2. Portez la Liefmans Fruitesse et le sucre à ébullition, et laissez réduire de moitié pendant env. 30 minutes.
3. Dans l'intervalle, hachez grossièrement les noix. Mélangez les flocons d'avoine, la farine d'amandes, les amandes effilées, le sel, la cannelle et les noix dans un bol. Ajoutez le beurre froid coupé en dés et pétrissez la pâte avec les mains.
4. Versez la réduction de Liefmans dans un plat allant au four. Retirez la couronne des fraises et coupez-les en quatre. Ajoutez-les au plat de cuisson avec les framboises, et mélangez les fruits avec la Liefmans.
5. Couvrez prudemment le mélange du crumble, puis enfournez pendant 15 minutes.
6. Retirez du four et servez immédiatement, éventuellement avec une boule de glace. Régalez-vous !



**Liefmans**  
ON THE ROCKS