

## Crumble aux Kiwis



Préparation : 10' + 30' de cuisson

Matériel : 1 économe + 1 couteau + 1 cuillère en bois + 1 saladier + 1 plat pour le four

### Ingrédients pour 4/6 personnes :

- 7 kiwis
- sucre
- Copeaux de chocolat (en option)

#### **Pâte à crumble**

- 130 g de farine ou de riz soufflé
- 100 g de beurre
- 70 g de sucre

### Préparation :

- Préchauffer le four à 175°C (thermostat 5-6) pendant la préparation
- Mélanger dans un premier temps la farine avec le sucre, puis ajouter le beurre fondu
- Bien mélanger le tout avec une cuillère en bois puis avec les doigts. La pâte doit garder un aspect "émietté"/"sableux"; si elle n'a pas cet aspect, ajouter un peu de farine.
- Puis éplucher les kiwis et les couper en demi-rondelles (chaque rondelle coupée en 2), les disposer au fond d'un plat (faire au moins 2 étages). Saupoudrer un peu de sucre et quelques copeaux de chocolat par dessus (pas beaucoup juste pour parfumer).
- Avec les mains (ou pas) recouvrir les kiwis avec la pâte.
- Enfourner pendant 30 minutes en surveillant la couleur, dès que la pâte est bien dorée on peut arrêter la cuisson.