**CRUMBLE AUX CERISES**

500 g de cerises

75 g de cassonade ou sucre brun

100 g de farine

75 g de beurre froid

**Préparation** : 15 minutes

**Cuisson** : 30 minutes

Préchauffez votre four à 190°

Répartissez les cerises dans un moule à tarte beurré.

Mélangez la cassonnade ou sucre brun, la farine et le beurre coupé en morceaux du bout des doigts jusqu’à ce que vous obteniez une pâte émiettée : un peu comme du sable.

Répartissez celle-ci sur les cerises.

Enfournez le crumble 30 minutes au four et laissez refroidir avant de servir.