

## Crumble aux kiwis



Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

### PRÉPARATION :

Préchauffez votre four à 210°C thermostat 7.

Pelez les kiwis, coupez-les en dés.

Beurrez un plat allant au four et saupoudrez-le de 2 cuillères à soupe de cassonade.

Dans un grand bol, versez les raisins secs, le demi verre de rhum, ajoutez la marmelade d'oranges et délayez.

Incorporez ensuite les amandes effilées et les kiwis.

Répartissez le tout dans le plat.

### PRÉPAREZ LA PÂTE ÉMIETTÉE :

Dans un saladier, mélangez du bout des doigts : la farine, les amandes en poudre, la cassonade et le beurre mou divisé en cubes, de manière à former des miettes.

Répartissez cette pâte sur la garniture.

Enfournez à mi-hauteur et laissez cuire environ 30 minutes.

Servez tiède accompagné de glace à la vanille.

### Ingrédients pour 6 personnes

#### Pour la garniture

- 6 à 8 kiwis Blue Whale bien mûrs
- 20 g de beurre
- 2 c. à soupe de cassonade
- 50g de raisins secs (2 c. à soupe)
- 2 c. à soupe de marmelade d'oranges
- 2 c. à soupe d'amandes effilées
- ½ verre de rhum

#### Pour la pâte

- 150 g de farine
- 125 g d'amandes en poudre
- 125 g de cassonade
- 125 g de beurre mou