

## CRUMBLE AU KIWIS



FACILE

PREPARATION : 40 MIN

### INGREDIENTS POUR 8 PERSONNES :

7 kiwi ; 125g de farine ; 100g de beurre ; 100g de sucre ; copeaux de chocolat

### PREPARATION :

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. La pâte doit garder un aspect émietté/sableux ; si elle n'a pas cet aspect ajouter un peu de farine. Eplucher 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). Ajouter quelques copeaux de chocolat par-dessus (pas beaucoup juste pour parfumer). 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.

**BONNE DEGUSTATION !**