

# CRUMBLE AUX POMMES & FRAMBOISES

Énergie	kcal	258
Lipides	g	25,8
Glucides	g	3,3 (3,5 parts)
Protéines	g	3,1

pour 3,3 g de glucides / 3,5 parts de glucides

INGRÉDIENTS\*

Dés de pommes Golden	g	14
Framboises	g	15
Edulcorant type Ginko®	quelques gouttes	
Poudre d'amandes	g	5
Beurre doux	g	16
KetoCal® 4:1	g	10
Crème fraîche à 30 % MG	g	10



## Conseils du chef

Le crumble est suffisamment cuit quand il commence à brunir.



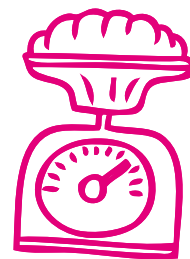
Difficulté ★★ | Préparation 10 min. | Cuisson 15-20 min.



Portion 1  
Desserts

# CRUMBLE AUX POMMES & FRAMBOISES

- Mélanger le **KetoCal® 4:1**, le beurre, la poudre d'amandes et l'édulcorant.
- Disposer les cubes de pommes et les framboises dans un petit plat à four. Recouvrir de la pâte à crumble.
- Cuire au four 15-20 mn à 150 °C.
- Servir avec la crème fraîche.



\* Tous les calculs diététiques ont été réalisés par M<sup>me</sup> Grouazel et M<sup>me</sup> Chiquot, diététiciennes à l'hôpital Bicêtre