



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Crumble au melon et à la cannelle .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 1/2 melon charentais
- 2 fines tranches de melon
- Cannelle

Pour la pâte à crumble :

- 50 g de flocons d'avoine
- 60 g de cassonade
- 80 g de beurre
- 80 g de farine

- *Peler, épépiner et couper en 2 le melon. Conserver 2 fines tranches pour la préparation*
- *Détailler la chair en cubes et les répartir dans un plat à gratin, saupoudrer de cannelle*
- *Dans un saladier mettre la farine, la cassonade, les flocons d'avoine et le beurre coupé en dés*
- *Mélanger du bout des doigts pour obtenir une préparation granuleuse*
- *Recouvrir les cubes en melon avec la pâte à crumble dans le plat à gratin beurré*
- *Enfourner 20 minutes à 180°C, déguster tiède agrémenté de tranches de melon*
- *Accompagner d'une boule de glace vanille, de sorbet fraise ou de crème fraîche fouettée*

