**Streusel aux fruits rouges**

**** **Pour 8 à 10 Gourmands :**

**Pâte sucrée :
- 250 g de farine
- 80 g de sucre en poudre
- 125 g de beurre
- 1 œuf
- 2 càs d'eau si besoin**

Préparer la pâte suivant la [**recette de base**](https://croquantfondantgourmand.com/ma-pate-sablee/).
Former une boule, l'emballer et la laisser reposer 2 heures au réfrigérateur.

**La crème d'amande :
- 50 g de beurre**
**- 50 g de cassonade**
**- 50 g de poudre d'**[**amandes**](http://recettes.de/amande)
**- 1 œuf**

Travailler le beurre mou, le sucre et l' œuf en crème homogène.
Ajouter la poudre d'amandes. Bien mélanger.

**La crème Mirliton :
- 150 g de crème liquide**
**- 3 œufs**
**- 100 g de cassonade
- ¼ de càc de cannelle**

Dans la crème d’amandes, ajouter la crème liquide, le sucre et les œufs.
Travailler au fouet pour obtenir une crème bien homogène.

**Le crumble :
- 50 g de** [**cassonade**](https://recettes.de/cassonade)
**- 40 g de farine**
**- 40 g de beurre**
**- 40 g de poudre d' amandes**
**- 1 càc de** [**cacao**](https://recettes.de/cacao) **amer**
**- 1 càs d'** [**Amaretto**](https://recettes.de/amaretto) **(facultatif)**
**- 1 grosse pincée de** [**cannelle**](https://recettes.de/cannelle) **en poudre.**

Mélanger la poudre d' amandes, la farine, le beurre, la cassonade, le cacao, la cannelle et l'alcool.
Soulever le mélange avec les mains et les frotter l'une contre l'autre pour obtenir "un sable".
Réserver le [crumble](https://recettes.de/crumble).

**Le montage :
- 300 g de fruits rouges
- ou juste un mélange de** [**framboises**](https://recettes.de/framboises) **et** [**myrtilles**](https://recettes.de/myrtille)

**1 cercle ou un moule à** [**tarte**](https://recettes.de/tartes) **de 28 cm de Ø**
**Préchauffage du four à 180°C** 

Étaler la pâte et foncer le moule à tarte.
Répartir les fruits rouges surgelés.
Verser la crème Mirliton.
Répartir le crumble sur la tarte.
Laisser cuire environ 40 minutes au four, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.
Laisser tiédir et démouler.