

## Crumble chocolat

125g	beurre pas trop froid
165g	farine
35g	cacao plein arôme ou extra brut
100g	poudre d'amande
100g	cassonade
2g	sel

Mélanger jusqu'à texture de crumble. Passer au crible si désiré (sur une grille à pâtisserie, pour avoir des morceaux de la même grosseur).

Cuisson à 325°F, environ 10-12 minutes.