

# CRUMBLE D'ASPÉRULE ODORANTE



## Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédient	Quantité
Aspérule odorante	1 poignée (feuilles et fleurs)
sucre	30 gr
farine	60 gr
Beurre	30 gr
Sucre vanillé	1 c. à café (facultatif)

## Préparation

1. Rincer et bien sécher les feuilles d'aspérule odorante  
\_\_\_\_\_
2. Ciseler l'aspérule odorante et saupoudrer un petit peu de sucre dessus  
\_\_\_\_\_
3. Préchauffer le four à 180°C. Sorter la plaque du four pour y déposer un papier sulfurisé  
\_\_\_\_\_
4. Dans un saladier, mélanger le reste du sucre (plus le sucre vanillé si vous le souhaitez) et la farine  
\_\_\_\_\_
5. Du bout des doigts, y incorporer le beurre mou pour obtenir un mélange granuleux (sablonneux)  
\_\_\_\_\_
6. Sur le papier sulfurisé, déposer la plante ciselée puis parsemer dessus la préparation sablonneuse  
\_\_\_\_\_
7. Enfourner +/-20 minutes à 180°C  
\_\_\_\_\_

