

CRUMBLE D'ASPÉRULE ODORANTE



Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédient	Quantité
Aspérule odorante	1 poignée (feuilles et fleurs)
sucré	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
