CRUMBLE D'ASPÉRULE ODORANTE

CUISINE SAUVAGE

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
8. NB : Le crumble sera éventuellement déposé dans le fond de la verrine de crème d'aspérule odorante

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2025

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2025