

CRUMBLE D'ASPÉRULE ODORANTE



Ingrédients pour 6 personnes

| Ingédient | 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
