

CRUMBLE DE FRUITS D'ÉTÉ ET LIERRE TERRESTRE

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Fruits de saison	350 g
farine	150 g
sucre	120 g
Beurre	75 g (mou)
Jus de citron	1 càc
Lierre terrestre	3 poignées
eau	150 mL (pour le sirop)
sucre	100 g (pour le sirop)

Préparation

1. Réalisez le crumble en mélangeant la farine, le sucre et le beurre.

2. Coupez les fruits en morceaux et hachez une petite poignée de lierre terrestre.

3. Placez les fruits et le lierre dans un plat pouvant aller dans le four. Ajoutez le jus de citron pour éviter que les fruits ne s'oxydent.

4. Recouvrez les fruits du crumble et mettez au four à 180°C pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que le crumble soit doré.

5. Pour plus de gourmandise, vous pouvez réaliser un sirop de lierre terrestre. Cette étape peut être réalisée à l'avance. Pour cela, faites bouillir 150mL d'eau. Rajoutez les deux poignées de lierre terrestre et laissez infuser (le plus longtemps, le mieux). Ensuite retirez les feuilles et ajoutez le sucre. Réservez au frais avant de servir.

