

CRUMBLE FRAISES, POMMES ET LIERRE TERRESTRE



Ingrédients pour 6 portions (environ)

Ingrédient	Quantité
Fraises	250 gr
Pommes	3 pcs
Lierre terrestre	0 feuilles
Sucre roux	30 gr
Farine de blé	50 gr
beurre froid	40 gr
Poudre d'amandes	40 gr

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C.

2. Couper les fraises et la pomme en dés et les placer dans un plat à gratin.

3. Ciseler les feuilles de lierre terrestre et les ajouter sur les fruits Mélanger le sucre, la poudre d'amandes et la farine et ajouter le beurre froid coupé en dés ; sabler le mélange à la main puis l'émietter sur les fruits.

4. Faire cuire 30 minutes environ.
