## CRUMBLE FRAISES, POMMES ET LIERRE TERRESTRE % CUISINE SAUVAGE

## 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.