

FRAISES, GLACE ET CRUMBLE AU SUREAU



Ingrédients pour 18 personnes

Ingrediént	Quantité
sucré	150 gr
Beurre	150 gr
farine	150 gr
Amandes en poudre	150 gr
fleurs de sureau	1 poignée
sel	1 pincée
Fraises	1.50 kg
oranges	2 pièces
sucré	1 càs
Cointreau	1 filet
fleurs de sureau	1 poignée

Préparation

1. Réunir les ingrédients et mélanger du bout des doigts jusqu'à ce que la pâte ressemble à du sable. Incorporer les fleurs de sureau séparées des grappes. Émietter sur Silpat et cuire jusqu'à coloration (+/- 15 - 20 minutes) au four préchauffé à 200°C.

Glace à la fleur de sureau

1. Cf. recette sur le site de Cuisine Sauvage. <https://cuisinesauvage.org/recipe/glace-aux-fleurs-de-sureau/>

Fraises au lierre terrestre

fraises en quartiers et séparer les fleurs de sureau des corymbes, puis incorporer le tout au jus d'orange. Réserver au frais et mélanger régulièrement.

Décoration

1. Garder quelques fleurs de sureau pour la décoration.
-
-