

# FRAISES, GLACE ET CRUMBLE AU SUREAU



## Ingrédients pour 18 personnes

Ingrédient	Quantité
sucre	150 gr
Beurre	150 gr
farine	150 gr
Amandes en poudre	150 gr
fleurs de sureau	1 poignée
sel	1 pincée
Fraises	1,5 kg
oranges	2 pièces
sucre	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/glac-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.
- 
-