

Crumble aux fraises label rouge

6 personnes | Préparation : 15 min | Cuisson : 25 min

Ingrédients :

Pâte à crumble :

- 100g de farine
- 50g de sucre (ou cassonade)
- 100g de poudre d'amande
- 90g de beurre bien froid
- 50g d'amandes effilées

Garniture :

- 500g de fraises
- 25g de sucre

Préparation :

Laver, équeuter et couper les fraises en petits cubes.

Mélanger la farine, le sucre et la poudre d’amande. Ajouter le beurre bien froid et travailler du bout des doigts jusqu’à obtenir une consistance grumeleuse assez grossière (comme des miettes de pain) puis incorporer les amandes effilées en mélangeant délicatement. Un passage au frigo.

Dans un bol, mélanger le sucre et les petits cubes de fraises. Puis répartir cette préparation dans 6 petits ramequins.

Recouvrir chacun de la pâte à crumble et enfourner pendant 25 minutes à 180° (le crumble doit être croustillant et doré).

Servir tiède.