



CRUMBLE FRAISE AVEC SON COULIS À LA FRAMBOISE – 4 PERS.

INGRÉDIENTS

Crumble :

- 400g de fraise
- 80g de beurre
- 60g de sucre en poudre
- 140g de farine ou (100g de farine + 40g de poudre d'amande ou de poudre de noisette
- cannelle

Coulis framboise :

- 200g de framboise

USTENSILES

- Couteau et planche à découper
- 1 saladier
- Plat allant au four
- Mixeur

TEMPS DE PRÉPARATION

- Préparation : 25 minutes
- Cuisson : 25 minutes

MÉTHODE

Préchauffer le four à 180°C.

Couper le beurre en dés.

Dans un saladier, mettre la farine et le sucre, mélanger. Incorporer le beurre et malaxer jusqu'à obtenir une pâte granuleuse.

Laver et couper les fraises, saupoudrer de cannelle et de sucre.

Dans un plat allant au four, mettre les fraises au fond du plat. Ajouter la pâte à crumble.

Enfourner pendant 25 minutes.

Préparation du coulis :

Mettre les framboises avec un peu d'eau dans un mixeur. Mixer jusqu'à obtenir un coulis.

Le servir au moment de déguster.