



Croustillant à la fraise

Ingredients

Biscuit

225g de farine
5g de levure chimique
1 oeuf
90g de sucre
120g de beurre mou
2sachets de sucre vanillé

Garniture à la fraise

420g de fraises
60g de sucre

Crumble

75g de sucre
75g de beurre
45g de poudre d'amande
90g de farine

Biscuit

- Pour un cadre de 20cm -

Dans un récipient mélanger ensemble la farine, les sucres et la levure

Ajouter le beurre mou en morceaux et mélanger

Incorporer l'oeuf pour obtenir une belle pâte

Garnir le fond du cadre en faisant une petite bordure de 1,5cm tout le tour

Mettre au frais le temps de préparer la suite

Garniture à la fraise

Laver et équeuter les fraises bien entendu

Les couper en petits morceaux et les mélanger au sucre

Laisser macérer 15 minutes

Puis mettre les fraises sur le biscuit

Crumble

Préchauffer le four à 180°C

Dans un récipient mettre la farine, le sucre, la poudre d'amande et le beurre froid en petits morceaux.

Frotter entre les mains les ingrédients jusqu'à ce que tout soit mélangé et fasse une préparation sablonneuse.

Verser le crumble sur les fraises et enfourner 35 minutes



Croustillant à la fraise

