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 rcipient mlanger ensemble la farine, les sucres et la levure

Ajouter le beurre mou en morceaux et mlanger

Incorporer l'oeuf pour obtenir une belle pte

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

Mettre au frais le temps de prparer la suite

Garniture à la fraise

Laver et queuter les fraises bien entendu

Les couper en petits morceaux et les mlanger au sucre

Laisser macrer 15 minutes

Puis mettre les fraises sur le biscuit

Crumble

Prchauffer le four 180C

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

Frotter entre les mains les ingrdients jusqu' ce que tout soit mlanger et fasse une prparation sablonneuse.

Verser le crumble sur les fraises et enfourner 35 minutes

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Croustillant à la fraise

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr