



Croustillant à la fraise TM

Ingredients

Biscuit

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

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 20 cm -

Dans le bol mettre la farine, la levure, le sucre et le sucre vanillé 8s/vitesse 3

Ajouter le beurre mou en morceaux 25s/vitesse 4

Verser l'oeuf 12s/vitesse 4

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

Mettre tous les ingrédients dans le bol 12s/vitesse 5

Eparpiller le crumble sur les fraises et enfourner 35 minutes