



Pâtes Pâte à crumble



10 min 10 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

497

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pâte à crumble

150 g **Farine**
125 g **Beurre**
140 g **Sucre roux**

Étape 1

Préparation de la pâte à crumble

- 1 Verser le sucre roux et la farine dans un saladier puis mélanger.
- 2 Ajouter ensuite le beurre à température ambiante en dés et mélanger à la main comme une pâte sablée, sans trop la travailler.
- 3 Ne pas utiliser de fouet ou de cuillère, on ne cherche pas une pâte homogène.
- 4 Effriter cette pâte à crumble, soit sur des fruits détaillés, soit directement sur une plaque de four.