

Crumbles

Crumble aux pommes et aux fraises


50 min 20 min 30 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

428

CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les fruits

 400 g **Pomme(s)**

 300 g **Fraise**
Ingrédients pour la pâte à crumble

 140 g **Farine**

 100 g **Beurre**

 60 g **Sucre roux**
Étape 1

Préparation des fruits

- 1 Éplucher la pomme à l'aide d'un économe.
- 2 La période idéale pour réaliser cette recette est le début du printemps, à la fin de la saison des pommes et au début de la saison des fraises.
- 3 Équeuter les fraises préalablement lavées.
- 4 Vider le cœur des pommes.
- 5 Découper les pommes et les fraises en morceaux. Réserver dans un saladier.

Étape 2

Préparation de la pâte à crumble

- 1 Verser la farine délicatement en pluie dans un saladier.
- 2 Ajouter le sucre.
- 3 Ajouter le beurre coupé en morceaux.
- 4 Mélanger la préparation du bout des doigts.
- 5 Travailler la pâte du bout des doigts permet d'éviter que le beurre ne chauffe et ne rende la pâte compacte. L'objectif est d'avoir une pâte sablée.

Étape 3

Cuisson du crumble

- 1 Préchauffer le four à 200°C. (Th. 6-7).
- 2 Remplir les ramequins de fruits.
- 3 Ne pas hésiter à bien remplir les ramequins de fruits car ils réduiront à la cuisson.
- 4 Émietter une poignée de pâte à crumble au dessus, sans tasser.
- 5 Placer les ramequins au four pendant environ 30 minutes en surveillant la coloration de la pâte.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir les ramequins du four. Gratter les bords du ramequin en enlevant l'excédant de pâte à l'aide d'un couteau.
- 2 Dresser les crumbles en diagonale sur une ardoise de dressage, décorer avec une fraise entière. Servir tiède.