



Crumble

Ingrédients

- 100 g de sucre
- 100 g de beurre
- 200 g de farine
- 250 g de fraises
- 1 pomme
- 2 bananes

Matériel

- 1 couteau économe
- 1 couteau d'office
- 1 planche à découper
- 1 grand plat à gratin
- 1 saladier
- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 balance ou 1 verre mesureur

Technique

- Laver les fraises.
- Enlever les queues des fraises.
- Peler la pomme et les bananes.
- Couper la pomme en morceaux et les bananes en rondelles.
- Disposer les fruits en les mêlant au fond du plat à gratin.
- Préchauffer le four.
- Mélanger dans le saladier : farine, sucre et le beurre coupé en petits morceaux.
- Malaxer ces ingrédients du bout des doigts en ajoutant un peu d'eau tiède (2 à 3 cuillères à soupe).

- Étaler la pâte avec un rouleau. La pâte est cassante, ne pas s'inquiéter, il faut recouvrir la totalité des fruits avec la pâte.
- Cuire au four 1/2 heure.

Suggestions

- Servir tiède avec de la crème fraîche et/ou une boule de glace.
- On peut faire des crumbles avec toute sorte de fruits frais ou secs.

