



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 25mn

CRUMBLE AUX FRAISES

INGREDIENTS:

1kg de fraises
200g de farine
200g de beurre
2 jaunes d'œuf
1 œuf
75g de poudre de noisettes
75g de cassonade
1 pincée de sel

METHODE :

La fraise est le fruit « roi » adoré des petits et secrètement dévoré par les grands ! Si de nombreuses recettes lui subliment son goût, il est parfois utile de l'habiller simplement, juste pour élever sa saveur au rang de celles que l'on n'oublie pas. Ce Crumble aux fraises est ici pour ça !

Commencez par mélanger ensemble, et du bout des doigts, le beurre coupé en dés, la farine préalablement tamisée, la cassonade, la poudre de noisettes et une pincée de sel, afin d'obtenir un mélange sableux (assez grossier !).

Poursuivez en ajoutant les jaunes d'œufs et l'œuf entier. Mélangez délicatement. Il ne faut surtout pas obtenir une pâte mais un ensemble granuleux.

Préchauffez votre four à 210°C (Thermostat 7) pendant 10mn.

Eparpillez le mélange sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille d'aluminium, en l'émiettant un peu.

Enfournez à mi-hauteur dans le four chaud et laissez cuire 10 mn environ.

Pendant ce temps, équeutez les fraises et nettoyez-les à l'aide d'un torchon humide. Il ne faut jamais nettoyer les fraises à grande eau car elles se gorgent d'eau, puis s'abîment et perdent de leur goût.

Retirez et laissez tiédir le mélange « sableux ». Coupez les fraises en deux et mélangez-les délicatement à la préparation.

Dans un plat à four beurré ou dans des coupelles individuelles, répartissez la préparation et remettez le tout au four à mi-hauteur à 180°C (Thermostat 6) pendant 6 à 8mn.

Et voilà c'est prêt ! Ce n'est pas bien compliqué mais le résultat est d'une rare délicatesse.

Servez tiède, accompagné d'une boule de glace au parfum « crème brûlée », vous découvrirez alors les ovations des plus gourmands, et c'est avec émotion que vous apprécierez ces éloges. Pas de doute, le Chef c'est Vous !