



## Croustillant à la fraise

### Ingredients

#### Biscuit

225g de farine

5g de levure chimique

1 oeuf

90g de sucre

120g de beurre mou

2sachets de sucre vanillé

#### 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 20cm -

Dans un récipient mélanger ensemble la farine, les sucres et la levure

Ajouter le beurre mou en morceaux et mélanger

Incorporer l'oeuf pour obtenir une belle pâte

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

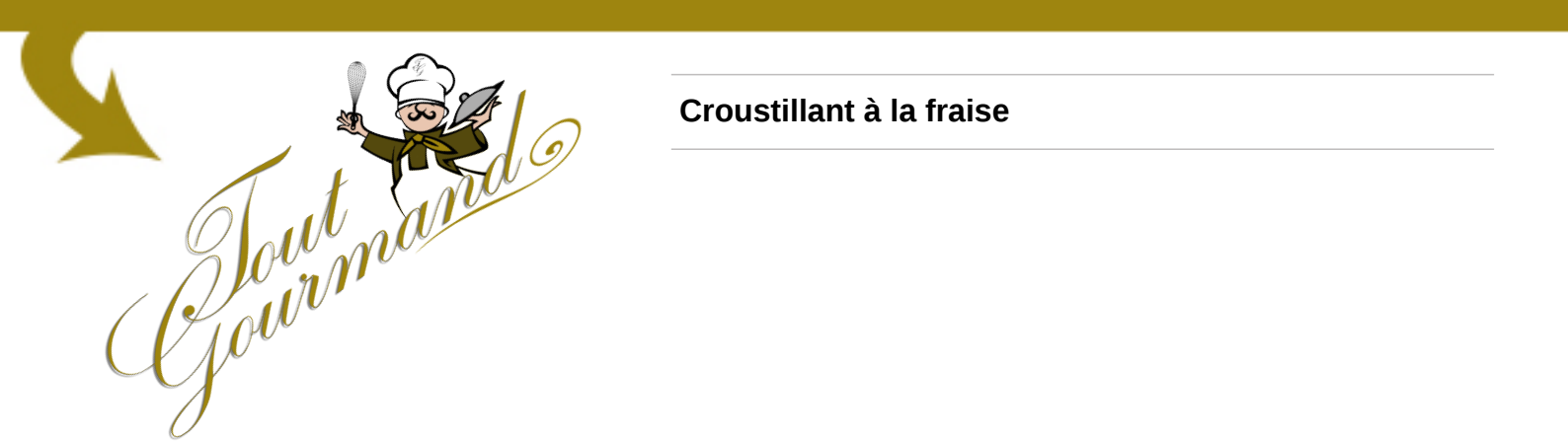
### Crumble

Préchauffer le four à 180°C

Dans un récipient mettre la farine, le sucre, la poudre d'amande et le beurre froid en petits morceaux.

Frotter entre les mains les ingrédients jusqu'à ce que tout soit mélangé et fasse une préparation sablonneuse.

Verser le crumble sur les fraises et enfourner 35 minutes



Croustillant à la fraise

