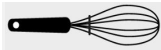
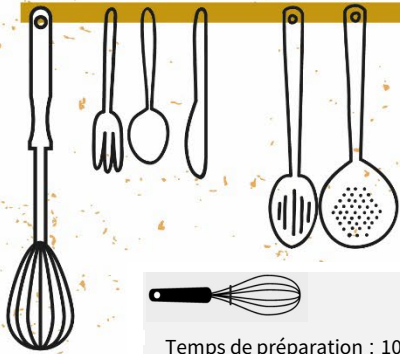


Recette du

Lab CULINAIRE



Temps de préparation : 10 mn



Temps de cuisson : :20mn

Crumble simple et rapide



Ingrédients pour 6 personnes:

- 220 g de farine
- 200 g de beurre
- 150 g de sucre

La Recette :

1. Préchauffer le four à 180°
2. Dans un saladier mélanger la farine au sucre puis au beurre ramolli
3. Malaxer le tout avec les doigts afin d'obtenir une pâte sableuse.
4. Effriter et disposer les morceaux de pâte sur une plaque et enfourner
5. Laisser cuire une vingtaine de minutes.
6. Vous obtiendrez des morceaux de pâte colorés et friable.

Information :

Le **crumble** sucré se déguste généralement tiède, voire froid, soit avec une crème anglaise ou une boule de glace à la vanille ou parsemé sur des fruits frais ou sur une tarte...

Toutefois, qu'il soit chaud ou froid, un **crumble** saura toujours régaler vos papilles gustatives.

