



6 personnes



15 minutes



10 minutes

1 barquette de fraises (250g environ)
1/2 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel
2 CS de sucre glace
Quelques gouttes de jus de citron
90g de farine
90g de cassonade
60g de beurre
20g de pralin

Crumble aux fraises

- 1- Dans une jatte, mélangez la farine, le sucre roux, le sucre vanillé, le pralin et la pincée de sel. Ajoutez ensuite le beurre découpé en morceaux. Mélangez la pâte jusqu'à obtenir une substance granuleuse. Réservez au frais.
- 2- Lavez les fraises et coupez-les en dès. Saupoudrez de sucre glace et de quelques gouttes de citron. Placez au frais.
- 3- Sur une feuille de papier cuisson, déposez la pâte en petits morceaux granuleux. Faites cuire 10 minutes à 180°C en veillant bien à ce que ça ne brûle pas.
- 4- Dans des verrines, disposez les cubes de fraises et recouvrez d'une couche de sablé, à nouveau une couche de fraises, puis une couche de sablé. Déposez dessus 1 tranche de fraise pour la décoration.