



Ingrédients 6 personnes

700 g de fraises

1 citron vert bio

50 g de beurre

50 g de poudre d'amandes

70 g de sucre

50 g de farine

- Préchauffe le four à 180 °C (th. 6). Râpe le zeste du citron, presse le fruit. Réserve le jus et le zeste dans un grand bol.
- Lave les fraises et sèche-les. Equeute-les, puis coupe-les en deux dans le sens de la longueur, garde les plus petites entières. Dans le bol contenant le jus de citron, ajoute 20 g de sucre et mélange-y les fraises. Couvre d'un film alimentaire, place au frais.
- Dans un saladier, mettre le beurre coupé en morceaux, la farine, la poudre d'amandes et le sucre restant. Malaxe le tout avec les doigts, jusqu'à l'obtention d'un mélange granuleux. Étale grossièrement la pâte sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé. Enfoune pendant 15 mn jusqu'à ce que le crumble soit légèrement doré.
- Sors la plaque du four, laisse tiédir. Retire les fraises du réfrigérateur, les remuer de nouveau et les répartir dans six grands verres. Émiette finement le crumble avec les doigts et parsème-le sur les fraises. Décore avec le zest de citron réservé et servir sans attendre.

273 CRUMBLE DE FRAISES