

LE CRUMBLE AUX FRAISES AMANDINE DE KENZO 🍓

J'ai choisi un crumble parce que c'est ma grande sœur qui m'a appris à le faire. La première fois que j'en ai mangé un, c'était chez elle et j'ai adoré ça. J'ai trouvé que le croquant de la pâte ajouté aux pommes cuites était un régal. C'est pourquoi ma grande sœur m'a appris à le faire.

15 cl de lait
1 gousse de vanille
2 jaunes d'œufs
50 g de sucre en poudre
50 g de poudre d'amande
600 g de fraises
20 g de beurre

Pour la pâte:

100 g de farine
50 g de poudre d'amande
80 g de cassonade
80 g de beurre coupé en petits morceaux
une pincée de sel

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue.

Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter la poudre d'amande tout en continuant de fouetter, puis peu à peu, le lait.

Verser la préparation dans une casserole et faire épaissir à feu très doux, en remuant constamment avec une cuillère en bois.

Laver et égoutter les fraises.

Les équeuter et les couper en morceaux.

Préparer la pâte à crumble :

Mélanger tous les ingrédients .Les travailler du bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte grumeleuse dont l'aspect rappelle celui du sable .Beurrer un plat allant au four .

Y répartir les fraises, napper de crème aux amandes et saupoudrer de pâte à crumble.

Enfourner à 180°C (th.6) et cuire durant 25 minutes environ, jusqu'à ce que la croûte soit dorée.



Mon petit conseil!!!

Servir tiède avec une boule de glace à la vanille ou avec de la crème anglaise!!!

BON APPÉTIT !!! 🍷 🍰