

LES FICHES RECETTES



CRUMBLE

Cuisson :
10 minutes

Mélangez dans une terrine tous les ingrédients pour obtenir une pâte granuleuse.

Emiettez et réservez au réfrigérateur pendant 2 h.

Ingrédients :

Choisissez des fruits de saison ou surgelés (que vous décongèlez au préalable) ou en compote.

- Préparation sans gluten STEA® Nature : 350 g
- Beurre mou demi-sel : 150 g
- Poudre d'amande : 125 g
- Vanille en poudre : 1c. à café ou les graines d'une gousse de vanille

Répartissez dans des ramequins et saupoudrez de pâte.

Passer au four pendant 7 à 10 min jusqu'à l'obtention d'une belle croûte dorée.

