

RÉALISER UN CRUMBLE

MATÉRIEL

- Batteur avec feuille
- Cul-de-poule
- Papier cuisson
- Éminceur
- Corne
- Crible (ou coupe pâte)
- Plaque à pâtisserie
- Récipients de mesure

INGRÉDIENTS

Pour 8 personnes

- 50 g Amande poudre
- 50 g Beurre doux
- 50 g Cassonade
- 50 g Farine T55

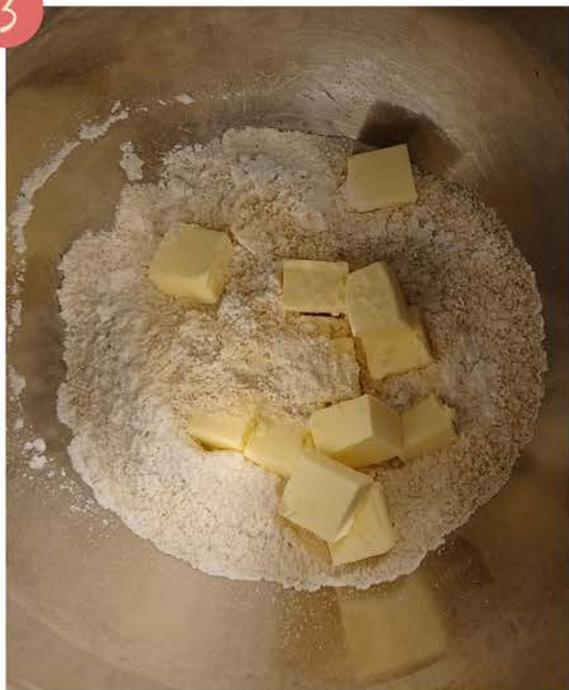


1 Peser tous les ingrédients précautionneusement et découper le beurre froid en petits cubes.



2 **Tamiser** ensemble les poudres directement sur une feuille de papier cuisson.

3



Plier la feuille de papier cuisson avec les poudres et les faire glisser dans la cuve du batteur. Ajouter le beurre en parcelles et mélanger au batteur à l'aide de la feuille.

4



Des petites boules de pâte se forment, puis se transforment peu à peu en une pâte assez peu homogène.

5



Arrêter alors de mélanger et verser la pâte avec une corne sur une plaque à pâtisserie munie d'une toile de cuisson. Refroidir la pâte à 4 °C pendant 30 minutes minimum.

6



Une fois refroidie, passer la pâte à travers un crible de 4 mm (ou une grille à candir) afin d'obtenir des granulés réguliers.

