

## **Crumble aux fraises**(pour 10 personnes)

### **Ingrédients :**

- 100 gr de farine
- 100 gr de sucre
- 120 gr de beurre mou
- 100 gr d'amandes en poudre
- 1 pointe de levure
- 1 peu de vanille en poudre
- 1 kg de fraises

### **Préparation :**

Mélanger farine,poudre d'amandes,levure,vanille et sucre  
Couper le beurre en petits morceaux et le mélanger  
Bien remuer le tout en conservant un aspect sablé ou gravier  
Couper les fraises en petits morceaux  
Les disposer dans des ramequins ou cercles à pâtisserie  
Les recouvrir avec la pâte que l'on émiette au-dessus des fraises  
Mettre au four à 180° ~20 minutes  
Bien laisser refroidir  
Démouler et décorer avec les fraises restantes

Et voilà,c'est prêt !