

# les recettes d'Alice

## Crumble aux fraises et au miel



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



25 minutes



facile

### Ingrédients

750 gr de fraises  
15 cl de miel liquide  
1 orange  
200 gr de farine  
1 citron

150 gr de beurre  
50 gr d'amande effilées  
100 gr de cassonade

### Matériel nécessaire

1 plat à gratin

### Préparation et réalisation

- 1- Verser le miel dans une casserole avec le jus de l'orange et du citron, faire tiédir.
- 2- Garder 8 fraises et équeuter les autres. Verser la préparation au miel sur les fraises équeuter dans un saladier. Laisser macérer 30 min.
- 3- Mélanger le beurre, la farine, les amandes, la cassonade et une pincée de sel du bout des doigts. Vous devez obtenir un mélange friable et grossier.
- 4- Beurrer un plat à gratin, y répartir les fraises avec leur jus et recouvrir de pâte à crumble, tasser légèrement.
- 5- Cuire 25 min à 180°.

### Conseils et astuces

D'autres fruits rouges peuvent être ajoutés aux fraises. Répartir dans les assiettes et décorer avec les fraises restantes.

Alice Délice

