



Pâte à crumble



Un grand classique !

Cette recette est un basique à réaliser au robot ou à la main.

Version donnée pour robot.

<p><u>Ingrédients :</u></p> <p><i>50 g de beurre mou</i></p> <p><i>50 g de farine</i></p> <p><i>50 g de sucre semoule</i></p> <p><i>50 g de poudre d'amandes</i></p>	<p><i>Peut être utilisé tel que, en cuisson simple sur une plaque à 165° durant 12 min.</i></p> <p><i>Peut-être utilisé sur une tarte, en émiettant celle-ci de manière homogène.</i></p>
---	---

Préparation :

Préchauffez votre four à 165 °C.

Versez tous les ingrédients dans le bol du robot.

Installez la feuille (bateur K).

Mélangez 1 minute, à vitesse moyenne.

Le mélange doit être homogène.

Émiettez la pâte sur une plaque recouverte d'une toile de cuisson ou de papier sulfurisé.

Enfournez pour 12 minutes de cuisson. (on surveille quand même)

Conseil et info :

Vous pouvez tester avec de la poudre de noisette en remplacement de la poudre d'amande.