

CRUMBLE FRAISE-SPECULOS



Ingrédients pour 5-6 personnes :

1 kg de fraises
80 g de beurre
80 g de sucre + 100 g pour les fraises
50 g de farine
150 g de spéculos

- Mixer 250 g de fraises, ajouter environ 100 g de sucre (en fonction des fraises), verser dans une casserole.
- Ajouter le restant des fraises en quartiers et faire chauffer à feu doux 10 minutes.
- Préchauffer le four thermostat 7 (210°C).
- Répartir les fraises avec le jus dans 6 ramequins et mettre en attente.
- Dans une jatte, mélanger les spéculos réduits en poudre avec 80 g de sucre et 50 g de farine. Ajouter le beurre mou en petits morceaux et frotter le mélange entre les mains pour former un "sable" grossier.
- Répartir le sable sur les ramequins et faire cuire 15 minutes.
- Servir tiède ou froid, soit nature ou encore avec une boule de glace ou un peu de crème fouettée.