

# Pâte à Crumble

*Pour une pâte à crumble :*

- **150 g de farine**
- **80 g de sucre roux**
- **80 g de beurre**
- **1 pincée de sel**

1. Dans un bol, faire fondre le beurre au micro-ondes.
2. Dans un saladier, ajouter le sucre, la farine et le sel puis mélanger à l'aide d'une fourchette.
3. Incorporer le beurre fondu.
4. Toujours à l'aide d'une fourchette, mélanger la préparation jusqu'à obtenir un texture sablonneuse : c'est prêt ! ☐

☐ Cette recette de base vous servira pour l'ensemble de vos crumbles sucrés ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

