



Faisselle fraises et crumble au flocons d'avoine



EFFECTIF
10



TEMPS DE PRÉPARATION
15 minutes



PRIX PORTION
1,60 €

INGRÉDIENTS BIO et quantité

- Faisselle 1 kg
- Flocons d'avoine 60 g
- Sucre blond (pour la faisselle) 50 g
- Farine 100 g
- Sucre (pour le crumble) 65 g
- Jaune œuf 1
- Beurre (ramolli) 50 g
- Fraises 500 g

PRÉPARATION

1. Pour la pâte à crumble : assemblez le beurre ramolli (pas fondu), la farine, le jaune d'œuf, le sucre et les flocons d'avoine.
2. Disposez la préparation en émiettant la pâte sur une plaque puis faites cuire au four pendant 10 minutes à 170° C.
3. Laissez refroidir.
4. Mélangez la faisselle avec le sucre blond.
5. Dressez la faisselle dans des ramequins.
6. Parsemez de crumble.
7. Équeutez et coupez les fraises en morceaux puis ajoutez-les sur les ramequins de faisselle crumble.

Il n'est pas nécessaire de laver les fraises bio cela risque de les abîmer.



LES ATOUTS NUTRITION

Un délicieux dessert léger et facile à réaliser.

Saviez-vous que les fraises contiennent plus de vitamine C que les oranges ?