

Les bases

PÂTE À CRUMBLE SUCRÉE



INGRÉDIENTS

- 120g Beurre
- 150g Farine
- 50g Sucre en poudre
- 1pincée Sel

PRÉPARATION

Coupez le beurre en morceaux dans la cuve du robot.

Ajoutez la farine tamisée, le sucre et le sel. Mixez par à-coups pour obtenir des sortes de miettes : « crumble » signifie miette en anglais.

Réservez au frais jusqu'au moment d'utiliser.

Tout ceci peut se faire également à mains nues !

TEMPS DE PRÉPARATION : 5MN
TEMPS TOTAL : 5MN