



# CRUMBLE AU PAIN SEC



## INGREDIENTS :

(Pour environ 15 petites portions)

- 100g de chapelure de pain
- 70g de farine
- 85g de beurre pommade
- 50g de sucre
- 2 c. à s. d'eau

1. Couper le pain en croutons puis, à l'aide d'un blender, le mixer en chapelure
2. Dans un saladier, mélanger le pain, la farine puis ajouter le beurre en pommade et le sucre
3. Malaxer le tout avec les mains de sorte à obtenir une pâte sableuse
4. Disposer dans un plat au four à 170°C pendant 5 minutes puis remuer. Renouveler l'opération deux ou trois fois.
5. Vous pouvez ajouter une base de compote ou une base de fruits caramélisés (cf. : recette des Fruits caramélisés)