

Je veux la technique !

Savoir faire la pâte à crumble

À la main

1 Coupez le beurre en morceaux et faites-le ramollir au micro-ondes.



2 Dans un saladier, mélangez à la main la farine avec le sucre et le beurre ramolli.



3 Malaxez la préparation puis émiettez-la du bout des doigts pour lui donner une consistance sableuse (comme une grosse semoule).

4 Ajoutez la pâte sur les fruits en une couche régulière sans la tasser.



La clé de la réussite

La pâte ne doit jamais avoir une consistance homogène et lisse.

Si c'est le cas, rajoutez de la farine et du sucre pour qu'elle redevienne sableuse.