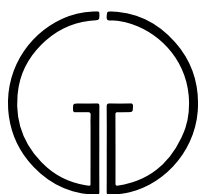




# Crumble kiwi

**Recette**  
(6 personnes)



Gabriel Pastry Art

# Les ingrédients



75 g de beurre demi-sel  
mou



170 g de sucre roux



100 g de farine



70 g de sucre blanc

# La préparation

Tout d'abord, préchauffez votre four à 180°C (th.6). Puis, dans un saladier, mélangez la farine et le sucre et ajoutez le beurre en morceaux. Malaxez la pâte à la main jusqu'à obtenir une consistance granuleuse (vous devez sentir des petits et des gros morceaux).

Ensuite, épluchez et coupez les kiwis en petits morceaux et déposez les morceaux de kiwi dans un plat à gratin et recouvrez-les avec la pâte à crumble.

Mettez la préparation au four pendant 30 minutes : jusqu'à ce que le crumble soit bien doré. Et c'est prêt, vous pouvez déguster en toute gourmandise !

# Retrouvez-nous sur



Gabriel Pastry Art



Gabriel Pastry Art

## Les réseaux sociaux



@Gabriel.Pastry.Art



Gabriel Pastry Art



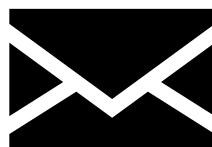
Gabriel Pastry Art



Gabriel Pastry Art



<https://gabriel-pastry-art.fr/>



[contact@gabriel-pastry-art.fr](mailto:contact@gabriel-pastry-art.fr)



09 81 83 57 24

# GABRIEL

PASTRY ART



**45 Rue Notre Dame de Nazareth, 75003 Paris**

