



LE PAIN' THIVIERS CRUMBLER



Préparation
15 min



Cuisson
35 min

INGRÉDIENTS

- 100g de chapelure torréfiée
- 100g de poudre d'amandes
- 200g de sucre
- 4 œufs + 2 jaunes
- 100g de beurre
- 10g de levure
- 1 c. à c. d'extrait de vanille

Option

- Glaçage au citron

PRÉPARATION

- Torrifier la chapelure (10 minutes à 200°C)
- Mélanger le sucre et la levure
- Ajouter les œufs et les jaunes et battre au fouet
- Mélanger la chapelure et la poudre d'amandes séparément puis l'ajouter au mélange
- Parfumer avec l'extrait de vanille
- Faire fondre le beurre puis verser progressivement sur la pâte en continuant de mélanger pour obtenir une texture homogène
- Verser dans un moule à manquer chemisé
- Cuire pendant 35 minutes à 150°C
- Démouler froid