



Crumble pomme-fraise à la sauge (huile essentielle de mandarine)

Par Jean-Philippe Ortega

Pour 4 personnes

- 4 pommes
- 125 g sucre
- 125 g de farine de petit épeautre
- 100 g d'huile de noisette
- 6 fraises
- 4 feuilles de sauge
- 3 gouttes d'huile essentielle de mandarine

Epluchez les pommes et coupez-les en petits morceaux. Mettez les morceaux de pomme dans une casserole, faites cuire à feu doux avec 50 g de sucre. Laissez compoter. Mélangez l'huile essentielle dans un saladier, mélangez le reste du sucre, la farine et l'huile pour obtenir de petits grumeaux. Coupez les fraises en gros morceaux. Dans un plat, mettez la compote, les morceaux de fraises, les petits grumeaux. Faites cuire au four 150°. Mangez tiède.

