

## Salade de fruits en bocal et son crumble à l'huile d'olive

Après la Salade Jar, on passe au dessert mais on reste toujours sur la présentation en bocal pour un déjeuner gourmand sur le pouce ou un pique-nique entre amis.

En cette période estivale, le choix des fruits est vaste et on peut s'amuser à préparer des salades de fruits en bocal en jouant avec les goûts et les couleurs.

- 2 Pers.
- 20 Min.
- 18 min.

### Ingrédients

#### Pour la salade de fruits

- 8 abricots
- 250 g de fraises
- 200 g de cerises
- 250 g de compote de pommes

#### Pour le crumble

- 50 g d'amandes en poudre
- 50 g de sucre semoule
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra BIO  
Tramier
- 50 g de farine

### Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier, mélangez avec vos doigts l'huile d'olive, le sucre, le sel, la poudre d'amande et la farine. Vous devez obtenir une pâte sableuse.

Étalez la pâte à crumble dans une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

Laissez cuire 18 minutes selon votre four jusqu'à ce que le crumble soit doré.

Laissez refroidir le crumble.

Lavez les fruits. Dénoyautez les abricots et les cerises.

Coupez les abricots en dés et les cerises en deux.

Coupez les fraises en deux.

Le montage : Placez 2 à 3 cuillères à soupe de compote au fond de chaque bocal. Disposez les cerises puis dessus les dés d'abricots.

Décorez les bords et le milieu avec les moitiés de fraises.

Finissez avec 2 cuillères à soupe de crumble.

Dégustez.