

# Fonds de tarte Crumblers aux viennoiseries de la veille



Préparation  
5 min



## INGREDIENTS

- Pour le fonds de tarte :
  - Viennoiseries de la veille
  - sirop artisanal (eau + sucre)
- Garniture au choix

## PRÉPARATION

- 1 – Broyer vos viennoiseries de la veille (croissants ou pains au chocolat) au Crumblers tamis 10mm
- 2 – Verser la poudre au fond d'un moule et compresser à la main pour obtenir une épaisseur d'environ 1 cm une fois tassé
- 3 – arroser de sirop artisanal (500g de sucre + 1L d'eau portés à ébullition)
- 4 – Optionnel : passer au four 10 minutes à 180°C.
- 4 – Recouvrir d'une garniture au choix (sur l'image : chocolat-cacahuètes)

*Nota : la pré-cuisson du fond de tarte n'est pas obligatoire. Le fond de tarte sera plus moelleux sans passage au four et plus croustillant (et plus friable) avec passage au four*



*Fond de tarte précuit*



*Fond de tarte non précuits*



[crumblers](#)



06 45 25 87 92



[www.crumblers.fr](http://www.crumblers.fr)



[contact@explicat.fr](mailto:contact@explicat.fr)