

Voici venu le temps de la 7^{ème} édition du jeu interblogs organisé par [Sorcilili](#) par le biais du forum [Plaisirs Gourmands](#).

vacances oblige, cette session réunie moins de participantes que la précédente, néanmoins nous sommes tout de même 82 !

Cela fait beaucoup d'échange et de partage pour une magnifique ronde de recette.

Je vous en rappelle brièvement le principe, pour celles ou ceux qui aurait envie de participer au jeu du mois d'août ([inscription](#) jusqu'au 1 août midi) : suite au tirage au sort 1 choisi chez 2, 2 choisi chez 3..., 82 choisi chez 1. La ronde est bouclée!

Pour le mois de juillet j'ai le plaisir d'aller piocher une recette chez Sandy du blog [Farandole Gourmande](#) et Fée Gourmande du blog [ChocoAddict](#) viendra en chipper une chez moi!

Voici la recette que j'ai choisi de vous présenter, avec quelques petites modifications : le crumble de fruit au chocolat.

J'ai choisi d'y mettre des fraises plutôt que des abricots afin de limiter le côté acide (que n'aime pas mon mari!!), quant au chocolat je préfère y associer un noir profond et parfumé au gingembre Newtree®.



La recette pour 2 cassolettes:

- 250g de fraise
- 2 càc de miel
- 25g de farine
- 25g de beurre mou
- 25g de cassonade
- 25g de poudre d'amande
- 1 pointe de vanille en poudre
- 6 carrés de chocolat au gingembre Newtree®

Dans un saladier, mélanger la farine, le beurre mou, la cassonade, la vanille et la poudre d'amande du bout des doigts afin de former des agglomérats.

Réserver.

Couper les fraises en rondelles et les répartir dans les cassolettes (ou autre récipient allant au four).

Recouvrir celles-ci de chocolat fondu (au bain-marie ou au micro-onde à très faible puissance).

Parsemer le crumble (pâte agglomérée) par dessus.

Enfourner à 180°C pendant 35min.

Déguster tiède au froid.

Astuces: vous pouvez remplacer le chocolat Newtree® par des pistoles de chocolat au lait et du gingembre frais, c'est plus parfumé!