

CRUMBLE PÊCHE ABRICOT



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 35mn - Nombre de portions: 6

Ingrédients:

- 100g Beurre
- 80g Sucre roux
- 150g Farine de blé
- 1 pincée Sel
- 300g Abricots
- 300g Pêche
- 40g Sucre

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°C. Beurrer légèrement un plat à gratin et réserver.

-

Mettre 100g de beurre, 80g sucre roux, 150g de farine et 1 pincée de sel dans le bol, puis mixer 10 sec/vitesse 6. Transvaser dans un récipient et réserver.

- Mettre 300g de pêches et 300g d'abricots, 1cs jus de citron, 40g sucre dans le bol, mixer 2 sec/vitesse 4, puis cuire 5 min/100°C/sens inverse/vitesse 1. Transvaser la garniture dans le moule préparé.

- Répartir le crumble sur les pommes, puis enfourner et cuire 25-30 minutes à 180°C, ou jusqu'à ce que le crumble soit doré. Servir chaud.