

CRUMBLE PÊCHES, ABRICOTS & AMANDES



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- 3 à 4 pêches = 400g à 500g
- 6 à 8 abricots = 400g à 500g
- Farine blanche 50g
- Sucre de canne complet (ou blanc ou cassonade) 80g
- Amandes 50g
- Beurre de baratte 1/2 sel (ou doux) 80g

Astuces :

- Remplacer les fruits jaunes par d'autres fruits en fonction des saisons : fruits rouges, pommes, bananes, poires, mirabelles...
- Remplacer les amandes par d'autres fruits oléagineux : noix, noisettes, pistaches...

Préparation : 15 minutes | Repos au frais : 30 minutes
Cuisson : 30 minutes | Pour 6 à 8 personnes

1. Laver les fruits, couper les pêches et les abricots en 2, enlever le noyau et les couper en **petits morceaux**.
2. **Mixer** finement les amandes.
3. Au robot ou à la main : **pétrir** la farine, le sucre, le beurre à température ambiante et les amandes jusqu'à obtenir une pâte sableuse.
4. Réserver la pâte **au frais 30 minutes**.
5. Préchauffer le four à **180°C**.
6. Verser les fruits dans un plat à rebords.
7. Émietter la pâte à crumble sur toute la surface des fruits et enfourner pendant **25 à 30 minutes** (le temps de cuisson peut varier selon les fours).
8. Laisser refroidir et déguster.

En coopération avec :



@Recettes100faim.fr

Margaux Letort – Diététicienne & Blogueuse Culinaire

www.recettes100faim.fr