CRUMBLE ESTIVAL

- LES INGRÉDIENTS -

Pêches ..... 8 (ou assez pour recouvrir le moule)
Beurre ..... 70 gr
Farine ..... 125 gr
Sucre brun ..... 80 gr
Sel ..... 1 c. c.
Citron 1

Note :
Cette recette fonctionne également à merveille avec des abricots, des pommes ou encore des poires... en bref, tout fruit qui se trouve dans votre garde-manger !

- PRÉPARATION -

Préchauffer le four à 180°C.

Couper les pêches en tranches et le citron en deux.

Placer les pêches dans le moule légèrement beurré et verser un filet de jus de citron par-dessus.

Dans un bol, mélanger la farine et le sucre et y ajouter le beurre froid. Malaxer jusqu'à l'obtention d'une pâte sableuse.

Répartir le crumble sur les fruits.

Enfourner environ 25 minutes jusqu'à ce que le crumble brunisse.

Servir chaud avec une boule de glace vanille.