



Crumble aux pêches de vigne

Temps de préparation : 15 minutes.

Temps de cuisson : 20 minutes.

Ingrédients :

200g de farine
160g de beurre
160g de sucre et une bonne pincée de sel
1 kg de pêches de vigne

Etape 1 :

Je prépare d'abord la pâte sablée, en mettant dans le bol de mon robot (équipé du crochet pétrisseur).

200 g de farine
160 g de beurre
160 g de sucre et une bonne pincée de sel

(Ce sont là des quantités pour un grand plat à gratin.)

Etape 2 :

Je préchauffe ensuite le four (210°).

Etape 3 :

Pendant que le robot tourne, je beurre mon plat à gratin et commence à éplucher les pêches (environ 1 kg) pour en remplir le fond du plat.

Etape 4 :

Il faut arrêter le robot quand la pâte sablée commence à former des petites boulettes.

Etape 5 :

Mon plat est prêt à être enfourné, pour 15 à 20 minutes, le temps que la pâte soit juste dorée...

Bon appétit !