



LA RECETTE du LUNDI

crumble pêches abricots pistaches et caramel

dessert



INGRÉDIENTS

Pour les fruits :

- * 2 pêches jaunes
- * 5 abricots
- * 40 g de cassonade du Comptoir
- * 1 petite c. à café de cannelle du Comptoir
- * 1 pincée de vanille en poudre du Comptoir
- * 1 c. à soupe de Maïzena
- * 20 à 30 ml d'eau

Pour le crumble :

- * 170 g de farine
- * 80 g de cassonade du Comptoir
- * 100 g de beurre doux bien froid
- * 40 g de pistaches hachées du Comptoir
- * 20 à 30 g d'éclats de caramel au beurre salé du Comptoir



Pour 5/6 personnes



PRÉPARATION :



1. On mélange les fruits avec la cassonade, la cannelle, la vanille, la Maïzena et l'eau.
2. Pour le crumble, on sable à la main la farine, la cassonade et le beurre, puis on ajoute les pistaches et les éclats de caramel.
3. On recouvre les fruits et direction le four : 35 min à 190°C.
4. À manger encore tiède... et là, bonheur.

