

Crumbles aux pêches jaunes



Pour 4 personnes:

- 5 pêches jaunes (mais blanches ça marche aussi!)
- 80 + 20 g de beurre
- 100 g de farine
- 20 g de poudre d'amande
- 100 g de sucre
- environ 2 cs de semoule fine
- 4 cc bombées de confiture de fraises

Préparer la pâte à crumble en mélangeant du bout des doigts les 80 g de beurre (sorti au préalable du réfrigérateur mais pas trop mou non plus), la farine, la poudre d'amande et le sucre. Réserver.

Préchauffer le four à 180°.

Peler les pêches: les miennes se sont pelées très facilement mais sinon vous pouvez utiliser le même truc que pour les tomates, à savoir inciser légèrement la peau, les plonger 20-30 sec dans l'eau bouillante et les placer dans l'eau froide ensuite. Retirer les noyaux et les découper en gros cubes.

Les faire revenir dans une poêle dans les 20 g de beurre restants pendant 5 bonnes minutes.

Saupoudrer le fonds de petits plats à gratins (ramequins, mini-cocottes, etc.) de semoule (elle absorbera l'excédent de jus) puis répartir les fruits poêlés. Étaler dessus la confiture légèrement tiédie puis émietter la pâte à crumble.

Enfourner et laisser 25-30 min, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et cuite.

Servir tiède, accompagnés pourquoi pas d'une boule de glace à la vanille.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>