

Petits bocaux de pêches caramélisées, crumble de spéculoos



Ingrédients pour 3 bocaux de cm de diamètre:

2 grosses pêches blanches
20g de beurre
30g de sucre
1/2 gousse de vanille

50g de spéculoos
30g de beurre mou
15g de farine
10g de cassonade
1/4 de cuillère à café de levure

Préparation:

- Peler et dénoyauter les pêches. Couper chaque demi-pêche en 4 quartiers. Dans une poêle, faire fondre le beurre puis ajouter le sucre roux et la 1/2 gousse de vanille fendue en 2 et grattée. Remuer à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce qu'un caramel commence à se former. Ajouter les quartiers de pêches et les faire rôtir pendant 2-3 minutes de chaque côté à feu moyen. Répartir les quartiers de pêches dans le fond des bocaux.

- Crumble: Emietter les spéculoos dans un saladier puis malaxer avec le beurre, la farine, le sucre et la levure jusqu'à l'obtention d'une pâte sableuse. Déposer à la surface des pêches le crumble émietté puis mettre les bocaux au four à 180°C pendant 25 à 30 minutes.