

Crumble minute aux abricots et amandes

Écrit par Hélène
Mardi, 06 Septembre 2011 13:55 -



Pour 3 à 4 personnes.

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 18 minutes

Ingrédients :

- 8 abricots
- 50 g de beurre (ou de margarine végétale pour les végétaliens)
- 1 à 2 sachets de **dose craquante Créasun « Abricot au nougat de Montélimar »**
- 2 cs de farine
- 2 cs d'amandes effilées
- 1 cs de sucre + à volonté pour saupoudrer les abricots
- 2 cs de poudre d'amandes

Préparation :

Préchauffez le four à 220°C.

Lavez puis découpez les abricots en morceaux. Saupoudrez légèrement de sucre puis répartir dans 3 à 4 ramequins.

Préparez la pâte à crumble dans un saladier : émiettez le beurre découpé en petits cubes, la **dose craquante Créasun « Abricot au nougat de Montélimar »**

, la farine, le sucre et la poudre effilée. La pâte ne doit pas être lisse. Ajoutez les amandes effilées au dernier moment, de manière à ne pas les casser.

Disposez un peu de miettes de crumble sur chaque ramequin.

Mettez au four pendant 18 minutes environ à 220°C.

Crumble minute aux abricots et amandes

Écrit par Hélène

Mardi, 06 Septembre 2011 13:55 -

Dégustez chaud ou tiède.