

Crumble d'été aux pêches

6 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 8 pêches
- Sucre vanillé
- Sucre roux
- 150g de farine
- 50g de sucre
- 120g de beurre
- 1 jaune d’œuf
- 3 c. à s. d’amandes hachées
- 1 pincée de sel

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C (Th.6). Éplucher les pêches et les couper en morceaux.

Etape 2

Faire chauffer une poêle, y déposer les morceaux de pêche, ajouter le sucre vanillé puis le sucre roux. Laisser caraméliser les pêches 10 mn à feu moyen.

Etape 3

Beurrer un plat et y disposer les pêches. Couper le beurre en morceaux et le mélanger à la farine.

Etape 4

Ajouter le sucre, le sel et le jaune d’œuf. Mélanger du bout des doigts afin d'obtenir un sable grossier.

Etape 5

Émietter ce sable sur les pêches puis ajouter les amandes.

Etape 6

Enfourner pendant 20 mn, puis finir la cuisson en mode grill (2 mn environ).