

Les recettes du mas d'Issoire

Crumble aux fruits

Ingrédients:

Crumble :

80 gr de sucre

70 gr de beurre froid

100 gr de farine

Fruits au choix :

Nectarines

Poires

Pêches

Pommes

Abricots et même figues (essayé récemment avec nos figues congelées)

Préparation:

Mélanger tous les ingrédients du bout des doigts afin d'obtenir des miettes de pâte (c'est le plus délicat !). Puis poser cette « semoule » sur un plat creux.

Enfourner à 180° pendant 15 à 20 mn.

Une fois doré et durcit émietter avec une fourchette.

Réserver.

Mettre les fruits choisis dans un plat de service avec les miettes dessus (pour ne pas les détremper !)

Servir tiède avec une boule de glace.