

CRUMBLE AUX PÊCHES DE VIGNE

Durée de préparation: 0 minutes

Durée de cuisson: 0 minutes

Type: Dessert

Ingrédients:

- 200g de farine
- 160g de beurre
- 160g de sucre et une bonne pincée de sel
- 1kg de pêches de vigne

Descriptif:

Je prépare d'abord la pâte sablée, en mettant dans le bol de mon robot (équipé du crochet pétrisseur)

- 200 g de farine
- 160 g de beurre
- 160 g de sucre et une bonne pincée de sel

(Ce sont là des quantités pour un grand plat à gratin.)

Je préchauffe ensuite le four (210°).

Pendant que le robot tourne, je beurre mon plat à gratin et commence à éplucher les pêches (environ 1 kg) pour en remplir le fond du plat.

Il faut arrêter le robot quand la pâte sablée commence à former des petites boulettes.

Mon plat est prêt à être enfourné, pour 15 à 20 minutes, le temps que la pâte soit juste dorée...

Bon appétit !

