



## Crumble aux pêches de vigne

**Temps de préparation** : 15 minutes.

**Temps de cuisson** : 20 minutes.

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

**Etape 1** : 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.)

**Etape 2** : Je préchauffe ensuite le four (210°).

**Etape 3** : 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.

**Etape 4** : Il faut arrêter le robot quand la pâte sablée commence à former des petites boulettes.

**Etape 5** : Mon plat est prêt à être enfourné, pour 15 à 20 minutes, le temps que la pâte soit juste dorée... Bon appétit !