

La recette Crumble d'Abricot aux Flocons d'Avoine

ENTRÉE • FACILE

Pour : 6 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 30 min
Repos : laisser tiédir

 DES HALLES
ET DES
GOURMETS



Préparation

Lavez puis coupez en deux les abricots pour les dénoyauter.

Les mettre dans un plat allant au four ou dans divers ramequins individuels.

Préchauffez votre four à 180°C à chaleur tournante.

Dans un saladier, mélangez le beurre pommade avec le sucre et la farine, ajoutez ensuite les flocons d'avoine. Veillez à bien les incorporer au mélange.

Ensuite versez uniformément sur les abricots, puis enfournez pour 30 minutes environ.

Laissez tiédir avant de servir et de se régaler !

Le conseil de Marie & Nicolas, primeurs :

« Accompagnez votre crumble avec une glace à la vanille pour encore plus de gourmandise ! N'hésitez pas à ajouter des noisettes concassées sur le crumble, ou encore à faire des crumbles abricot / pêche si le cœur vous en dit ! »

Ingrédients

- 1,5 Kg d'Abricots mûrs
- 80g de beurre en pommade
- 170g de gros flocons d'avoine
- 80g de sucre complet
- 80g de farine
- Facultatif : glace à la vanille



Le petit
vin qui va
bien

Patrick Caviste



«Clos de la Bergerie» 2018
de chez A&M Guégniard. Coteaux Du Layon

