



Crumble aux mirabelles

05/08/2014 à 14h38

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 15 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 500g de mirabelles
- 30g de sucre en poudre
- 50g de beurre
- 50g de farine
- 30g de poudre d'amandes

Préparation :

- Mélangez le sucre, la poudre d'amandes et la farine, puis ajoutez le beurre en petites noisettes. Malaxez rapidement du bout des doigts en petites boulettes ;
- Lavez et séchez les mirabelles, coupez-les en deux et retirez les noyaux. Répartissez les mirabelles dans un plat ;
- Parsemez le dessus de boulettes de pâte ;
- Enfournez dans le four préchauffé à 210°C (Th 7) et laissez cuire 15 min ;
- Dégustez chaud ou tiède.