

Crumble de quetsches

Pour 2 personnes :

- * 300g de quetsches
- * 1 sachet de sucre vanillé
- * un peu de cannelle
- * 30g de beurre mou
- * 3 c.s. de farine
- * 3 c.s. d'amandes en poudre
- * 3 c.s. de sucre en poudre



1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Lavez les quetsches. Dénoyautez-les et coupez-les en 4. Mettez les dans 2 ramequins préalablement beurrés. Saupoudrez de sucre vanillé et de cannelle.
3. Préparez le crumble en mélangeant du bout des doigts le beurre, la farine, les amandes en poudre et le sucre. Déposez le mélange par-dessus les quetsches.
4. Mettez au four pendant une trentaine de minutes.