

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

CRUMBLE DE PECHES ET NECTARINES AUX PIGNONS

pour 6 personnes :

**1kg 500 pêches blanches, pêches jaunes, nectarines et brugnons
- 100g sucre roux - 100g beurre 1/2 sel - 150g farine - 100g
pignons -**

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Torréfier à la poêle (à sec) les pignons entiers. Les réserver.

Pour le crumble : mettre dans un saladier, le sucre avec la farine et les pignons. Ajouter le beurre en petits morceaux et l'amalgamer en frottant tous les éléments pour former des grumeaux.

Beurrer un plat à four, éplucher les fruits, les couper en tranches et les placer dans le plat. Répartir le crumble dessus. Enfourner et cuire 40 minutes.

À manger refroidi à température ambiante ou mieux froid après un passage au réfrigérateur.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr