



Crumbles

Abricots et pistaches en crumble



1h50 **20 min** **30 min** **1h** **613**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la garniture

800 g **Abricot(s)**
100 g **Pépites de chocolat**
100 g **Pistaches**
2 c. à soupe **Rhum**
1 c. à soupe **Sucre semoule**
10 g **Beurre**

Ingrédient pour la pâte à crumble

160 g **Farine**
150 g **Sucre semoule**
120 g **Beurre**

Étape 1

Préparation de la pâte à crumble

- 1 Verser dans un saladier, la farine et le sucre. Ajouter le beurre froid coupé en dés.
- 2 Malaxer du bout des doigts afin d'obtenir une pâte sableuse.
- 3 Travailler peu la pâte, pour éviter que le beurre ne ramollisse trop.
- 4 Garder cette pâte au réfrigérateur le temps de préparer la garniture.

Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Préchauffer le four à 210°C (Th.7).
- 2 Sur feu doux, faire légèrement griller les pistaches sans matière grasse dans la poêle. Les laisser refroidir puis les hacher.
- 3 Remuer constamment pour éviter qu'elles ne brûlent.
- 4 Couper les abricots en quatre. Retirer les noyaux.
- 5 Faire fondre un peu de beurre dans la poêle. Ajouter les abricots et le sucre, faire caraméliser sur feu moyen pendant 5 minutes.

Étape 3

Cuisson et dressage du crumble

- 1 Dans le plat, disposer les quartiers d'abricot, les pistaches et les pépites de chocolat, verser le rhum.
- 2 Répartir le crumble dessus sans tasser.
- 3 Faire cuire pendant 20 minutes environ. Le crumble est cuit lorsque la croute est bien dorée.
- 4 Servir tiède ou froid.