

Crumble Pomme-Abricot aux Amandes

Ingrédients :

4 pommes Golden ou Gaya

100g de sucre en poudre

60g de beurre mou

50g de poudre d'amande

50g de farine

10 abricots secs

1 cuillère de sirop d'orgeat



Préparation :

Dans un saladier ,mettez le beurre mou en petits morceaux, la farine, le sucre et la poudre d'amande. Malaxez du bout des doigts pour obtenir une pâte sableuse.

Pelez les pommes, ôtez le cœur et coupez grossièrement en cubes.

Coupez les abricots secs en quatre.

Arrosez de sirop d'orgeat.

Recouvrez avec la pâte en l'émiettant du bout des doigts.

Enfournez dans un four préchauffé à 180° et laissez cuire 20mn.

Servez tiède