

Crumble aux amandes sur moelleux aux mirabelles



@mandine.cuisine
INSTAGRAM

Un duo réconfortant pour sublimer la mirabelle de saison : un moelleux gourmand et un crumble savoureux aux amandes et à la cannelle.

PREP
30 min

COOK
50 min

SERVES
8

LEVEL
Easy

Notes

Pour cette recette, j'ai utilisé un moule de 32x20 cm. Les quantités sont données pour 8 à 10 personnes.

Ingredients

12 ITEMS

MOELLEUX AUX MIRABELLES

 Oeufs bio	4	 Sucre en poudre bio	160 g
 Sucre vanillé bio	1 sachet	 Farine bio	160 g
 Poudre à lever bio	1 sachet	 Beurre doux bio très mou	125 g
 Mirabelles	1 kg		

CRUMBLE AUX AMANDES

 Farine bio	150 g	 Poudre d'amande	30 g
 Beurre doux bio mou	100 g	 Sucre en poudre bio	100 g
 Cannelle	1 c.à café		

Method

3 STEPS

- 1 Dans un saladier, fouettez les oeufs avec le sucre en poudre et le sucre vanillé jusqu'à ce que la préparation mousse légèrement. Mélangez la farine et la poudre à lever, puis incorporez-les délicatement. Ajoutez 120g de beurre très mou et mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse et crémeuse. Étalez la pâte dans un moule préalablement beurré et sucré.

- 2 Lavez les mirabelles et, coupez-les en deux en retirant les noyaux. Disposez-les bien serrées, face coupée vers le haut, sur toute la surface de la pâte. N'hésitez pas à vraiment les serrer : elles vont réduire légèrement à la cuisson.
- 3 Préparez la pâte à crumble en malaxant le beurre, la farine, la poudre d'amande, le sucre et la cannelle. Du bout des doigts, jusqu'à obtenir de grosses miettes irrégulières à répartir sur les mirabelles. Pour terminer, enfournez 45 minutes à 160°C et 5 minutes au grill, pour un crumble tout doré.

Serving

Laissez refroidir légèrement avant de servir, parsemez d'amandes effilées et dégustez !