AiL MA COCOTTE!

CRUMBLE AUX MIRABELLES

1. Lavez les mirabelles. Coupez-les en deux, dénoyautez-les et mettez-les dans une casserole avec 2 c. à soupe d'eau. Laissez-les mijoter à feu doux pendant 30 à 45 mn.
2. Pendant ce temps, préparez les miettes du crumble. Coupez le beurre en petits dés. Mettez-les dans un saladier avec le sucre et la farine et mélangez du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une pâte sableuse. Réservez au frais pendant au minimum 30 mn (cette étape est importante).
3. Préchauffez votre four à 180 °C.
4. Beurrez votre moule avec les 5 g de beurre restant. Mettez une fine couche de miettes au fond du plat. Utilisez une fourchette si besoin pour bien émietter la pâte. Recouvrez avec les mirabelles et finissez en répartissant le reste des miettes sur le dessus.
5. Laissez cuire +/- 45 mn selon votre four jusqu'à ce que le crumble soit légèrement doré. Servez-le tiède ou froid, accompagné de crème fraîche épaisse.

💡 Si vous préférez utiliser un robot pour réaliser les miettes de crumble, prenez la feuille, et faites tourner à petite vitesse (pour ne pas chauffer la pâte) jusqu'à ce que la pâte devienne sableuse. Surveillez car cela va assez vite, arrêtez avant que la pâte commence à former une boule.

Laissez reposer la pâte au réfrigérateur avant de l'émietter sur les fruits : cette étape est importante pour avoir une pâte croustillante.

Super facile
40 mn de préparation
45 mn de cuisson
Bon marché
Sans gluten
Veggie

Ingrédients pour 8 pers. :

Vous aurez besoin d'un moule de +/- 20 cm

- 1 bon kilo de **mirabelles**
- 220 g de **farine**
- 200 g de **sucre**
- 200 g + 5 g pour le moule de **beurre demi-sel**

En accompagnement :

- 1 petit pot de **crème fraîche** épaisse et entière

Variantes :

Vous pouvez diminuer les quantités de sucre (jusqu'à 1/3 en moins), voire de beurre si vous préférez des versions plus légères et moins sucrées.

Vous pouvez mettre d'autres fruits :

- des pommes uniquement (rajoutez alors 40 g de beurre lors de la cuisson),
- un mélange de pommes et de poires (idem avec 40 g de beurre),
- des reines-claudes et/ou des mirabelles,
- des fraises et de la rhubarbe (regardez en bas de page pour la recette),
- des pommes et de la rhubarbe,
- des myrtilles (regardez en bas de page),
- quelques framboises en plus dans toutes les versions, etc.

Pour une version sans gluten, utilisez de la farine de sarrasin.