

# Crumble aux Mirabelles

*Pour 6 personnes*

*Préparation : 15 min – Cuisson : 25 min*

## Ingrédients :

- 100g de sucre
- 100g de farine
- 100g de poudre de noisettes
- 50g de beurre mou
- 50g de beurre salé mou
- 1kg de mirabelles



*Ustensile spécifique : un moule à gratin par ex !*

[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

## Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Laver les prunes, les essuyer et les dénoyauter.
- Préparer la pâte à crumble en malaxant tous les ingrédients jusqu'à obtenir de grosses miettes.
- Dans le plat choisi et beurré, tapisser de mirabelles puis recouvrir de la pâte à crumble.
- Enfourner durant 25 min puis laisser refroidir avant dégustation !

*Bon appétit !*