



## Crumble aux pêches de vigne

**Temps de préparation :** 15 minutes.

**Temps de cuisson :** 20 minutes.

### Ingrédients :

200g de farine  
160g de beurre  
160g de sucre et une bonne pincée de sel  
1 kg de pêches de vigne

### Etape 1 :

Je prépare d'abord la pâte sablée, en mettant dans le bol de mon robot (équipé du crochet pétrisseur).

200 g de farine  
160 g de beurre  
160 g de sucre et une bonne pincée de sel

(Ce sont là des quantités pour un grand plat à gratin.)

### Etape 2 :

Je préchauffe ensuite le four (210°).

### Etape 3 :

Pendant que le robot tourne, je beurre mon plat à gratin et commence à éplucher les pêches (environ 1 kg) pour en remplir le fond du plat.

### Etape 4 :

Il faut arrêter le robot quand la pâte sablée commence à former des petites boulettes.

**Etape 5 :**

Mon plat est prêt à être enfourné, pour 15 à 20 minutes, le temps que la pâte soit juste dorée...

Bon appétit !