

Crumble aux mirabelles

Pour 3 ramequins :

- *mirabelles dénoyautées (pour la quantité, il suffit de remplir un ramequin de mirabelles et d'en ajouter un peu plus car en cuisant les mirabelles vont quelque peu réduire, et de multiplier cette quantité par trois)*
- *50 g de farine*
- *2 càs de poudre d'amandes*
- *20 g de margarine Plantafin*
- *15 g de cassonade ou sucre roux*

Dénoyauter les mirabelles. Les répartir de façon égale dans les ramequins.

Mélanger la farine, la poudre d'amandes, le sucre et le beurre. Sabler la pâte du bout des doigts. (Vous pouvez préparer la pâte la veille pour vous avancer).

Répartir la pâte à crumble sur les fruits.

Cuire environ 15 min à 200°C. Servir tiède avec de la glace.

