



Crumble pêche de vignes-figues

- 1 kg de pêches de vignes
- 200 g de figues
- 1 cs de [vinaigre à la pulpe de figues Père Léon](#)

Pâte à crumble :

- 100 g de sucre
- 100 g de beurre
- 100 g de poudre d'amandes
- 50 g de farine
- 40 g d'amandes effilées



1°/ Préparer la pâte à crumble : mélanger tous les ingrédients du bout des doigts (en ajoutant les amandes effilées à la fin) et réserver au réfrigérateur.

2°/ Peler et couper les pêches en lamelles. Couper les figues en 4. Mélanger les fruits et ajouter le vinaigre. Disposer au fond d'un plat à gratin (ou de plusieurs plats individuels) et émietter la pâte à crumble dessus. Enfourner à 180° 30 minutes environ. Déguster tiède avec un sorbet à la pêche de vigne.

A la table de L © 2006

<http://alatabledel.canalblog.com/>

e-mail : lorette.glasson@free.fr