

## *Crumble de mirabelles*

---

### *Ingrédients*

- 1kg de mirabelles
- 100g de farine
- 100g de beurre
- 100g de sucre
- 100g de poudre d'amandes
- 1/2 citron vert (facultatif)

### *Préparation*

Préchauffez le four à 180 degrés.

Lavez et dénoyautez les mirabelles. Disposez-les dans un plat à four. Arrosez éventuellement les fruits avec le jus d'un demi-citron

Dans la cuve du robot, mélangez les autres ingrédients avec le batteur plat pour obtenir un mélange sableux. Émiettez-le au-dessus des fruits. Enfourez pour 30-35 minutes.

Le crumble est doré en fin de cuisson. Pour qu'il soit hyper croustillant, réservez-le au frais avant le service.

---

*So foodista*