

CRUMBLE POMME PECHE AU CAKE FACTORY (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [TEFAL](#)

J'ai juste rajouté des pêches

Ingrédients :

- 3 belles pommes
- 2 pêches
- 15 g de beurre
- 20 g de sucre roux
- pour le crumble :
- 140 g de farine
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 80 g de poudre d'amande

Préparation :

- Placer les ingrédients du crumble dans le bol
- puis mixer 50 secondes à vitesse 2, jusqu'à obtenir un sable grossier
- Placer le beurre dans le moule antiadhésif et le déposer dans le Cake Factory.
- Lancer le programme P5 pour 3 minutes
- Répartir le beurre fondu dans tout le moule puis saupoudrer de sucre roux
- Peler les pommes puis retirer le trognon.
- peler les pêches et retirer les noyaux
- Les couper en gros cubes et les placer dans le moule.
- recouvrir du crumble
- Lancer le programme manuel pour 40 minutes à 240°C.
- Servir bien chaud.

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOX 2021

<http://thermominoux.over-blog.com>