

Crumbles de mirabelles et chocolat

Pour 4 cocottes :

- ✕ 50 gr de farine
- ✕ 50 gr de sucre
- ✕ 50 gr de poudre d'amandes
- ✕ 50 gr de beurre
- ✕ 500 gr de mirabelles



Commencer par laver, sécher les mirabelles. Dénoyer-les, et placer les dans vos 4 ramequins.

Mettre le sucre, la poudre d'amandes et la farine dans un petit saladier. Mélanger l'ensemble, puis ajoutez le beurre divisé en petites noisettes. Malaxez rapidement du bout des doigts.

Ajouter quelques copeaux de chocolat noir sur le dessus de vos mirabelles.

Parsemer le mélange sur les mirabelles, et enfourner les plats dans le four préchauffé à 210° (th. 7) et laissez cuire 15 min.



Déguster chaud ou tiède.

Moi j'ai choisi de les servir avec une boule de glace vanille (faite maison), quelques mirabelles, et de la chantilly.

Comme les crumbles sortaient du four, mon mari et moi avons mis la glace directement dessus, on s'est régalé !!