

# Crumble

## aux figues

⇒ 6 personnes

- ✓ Faire revenir une quinzaine de figues coupées en dés dans une noix de beurre.
- ✓ Ajouter un jus de citron (récupérer le zeste auparavant, il servira pour le crumble) sur les figues ainsi que 2 cuillères à soupe de miel.
- ✓ Passer à la poêle, avec juste un voile de beurre (qui, quand il roussira, vous indiquera que la poêle est chaude), des amandes concassées (ou noisettes ou pignons de pain).
- ✓ Faire le crumble en mélangeant, à la main, un même poids de sucre, de farine et de beurre (environ 100 g) ainsi qu'un zeste de citron.
- ✓ Ajouter les amandes concassées.
- ✓ Mettre les figues dans un moule puis le crumble.
- ✓ Mettre au four 15 minutes à 200°.  
(Les fruits étant cuits, l'objectif est de faire griller le crumble).