



## Crumbles

# Crumble "minute" d'abricots au thé



**30 min** 10 min 20 min      **0**      **286**  
TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON      REPOS      CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour le crumble

600 g **Abricot(s)**  
75 g **Sucre semoule**  
60 ml **Thé**  
8 **Biscuit(s) sablé(s)**

### Étape 1

#### Préparation des abricots

- 1 Laver et dénoyauter les abricots, puis les couper en huit.
- 2 Mettre dans une casserole les abricots, le sucre et le thé infusé.
- 3 Pour cette recette il vaut mieux utiliser un thé bien corsé.
- 4 Porter le tout à ébullition puis baisser le feu et laisser compoter sur feu doux pendant une vingtaine de minutes.
- 5 Ajouter un peu de thé si le mélange devient trop sec.
- 6 Concasser grossièrement les biscuits.
- 7 Pour écraser facilement les biscuits, les mettre dans un sac plastique puis les concasser à l'aide d'une bouteille en verre ou d'un rouleau à pâtisserie.

### Étape 2

#### Préparation du crumble

- 1 Quand la compote d'abricot est prête, la répartir dans des moules individuels.
- 2 Répartir les biscuits écrasés sur les abricots et servir sans attendre.