

Croustade aux pêches et gingembre – Fêtes Gourmandes 2021

Préparation: 5 minutes

Cuisson: 5 minutes

6

Crumble :

125 ml (1/2 tasse) de beurre froid

125 ml (1/2 tasse) de farine

125 ml (1/2 tasse) de flocons d'avoine

125 ml (1/2 tasse) de cassonade

3 ml (1/2c. à thé) de cannelle moulue

45 ml (3c. à soupe) de beurre

60 ml (1/4 tasse) de cassonade

15 ml (1c. à soupe) de gingembre frais râpé

45 ml (3c. à soupe) de jus de citron

5 ml (1c. à thé) d'essence de vanille

4 pêches coupées en morceaux

250 ml (1 tasse) d'eau

Dans un bol, mélanger ensemble tous les ingrédients du crumble. Réserver.

Préchauffer le récipient de l'autocuiseur en mode saisir ou sauté 1 minute.

Faire fondre le beurre, la cassonade, le gingembre, le jus de citron et l'essence de vanille 1 minute.

Ajouter les pêches et l'eau. Mélanger pour bien enrober.

Déposer le crumble sur le dessus uniformément.

Couvrir et sélectionner la fonction Pressure cooking. Cuire 1 minute.

Une fois l'appareil dépressurisé, retirer le couvercle.

Servir et accompagner de crème glacée à la vanille.