

CRUMBLE PÊCHE BASILIC



Catégorie: Pâtisserie

Créée le 2015-04-04

Proposé par ph35520

Temps total de préparation:
05:15 Minutes

Convient à la machine:

- SUPERCOOK SC110
- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

LISTE DES INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

	crumble
200 gramme(s)	beurre
70 gramme(s)	cassonade
70 gramme(s)	poudre de noisettes
230 gramme(s)	farine
2 pincée	sel
1 cuillère(s) à soupe	sucre vanillé
	GARNITURE
600 gramme(s)	pêches jaunes en quartiers
6 Feuille / feuilles	Basilic frais
30 gramme(s)	sucre
1 cuillère(s) à soupe	jus de citron vert

PRÉPARATION - ÉTAPE PAR ÉTAPE

Pour voir la recette complète, s'il vous plaît vous connecter à votre [profil d'utilisateur](#).