

CRUMBLE AUX PRUNEAUX



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 6

Ingrédients:

- 100g Beurre (Crumble)
- 80g Sucre roux
- 150g Farine de blé (Crumble)
- 1 pincée Sel (Crumble)
- 600g Pruneaux lavés et dénoyautés
- 1cs Jus de citron
- 40g Sucre
- 1cc Cannelle en poudre

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°C. Beurrer légèrement un plat à gratin et réserver.

- Le Crumble :

Mettre 100g de beurre, 80g de sucre roux, 150g de farine et une pincée de sel dans le bol, puis mixer 10 sec/vitesse 6. Transvaser dans un récipient et réserver.

- La garniture:

Mettre 600g de pruneaux, 1cs de jus de citron, 40g de sucre et 1cc de cannelle dans le bol, mixer 2 sec/vitesse 4, puis cuire 5 min/100°C/sens inverse/vitesse 1.

- Transvaser la garniture dans le moule préparé.

Répartir le crumble sur les pruneaux, puis enfourner et cuire 25-30 minutes à 180°C, ou jusqu'à ce que le crumble soit doré. Servir chaud.