



# CRUMBLE de Prunes rouges

Temps préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 30 mn

Ingrédients : pour 2 personnes

- 12 prunes rouges
- 60g de farine
- 80g de sucre
- 60g de beurre
- 30g de poudre d'amandes
- un peu de pralin (*facultatif*)

Matériel : 2 petits plats à gratin individuels.

## PREPARATION

Préchauffer le four Th 6 / 180°C chaleur tournante.

1 – Beurrer les plats individuels. Dénoyer les prunes, les couper en 4 et les déposer dans les plats. Saupoudrer chaque plat d'1 c.à soupe de poudre d'amande (*ceci permettra d'absorber le jus des prunes cuites*).

2 – Préparer la pâte à crumble : mélanger avec les mains le sucre, la farine, la poudre d'amande avec le beurre froid, pour obtenir une pâte sableuse.

3 – Etaler la pâte à crumble sur les prunes. Saupoudrer de pralin.

## CUISSON :

Mettre en cuisson pour 30 mn au four Th 6 / 180 °C chaleur tournante.

*Conseils Jardin-des-gourmands.com : Je préfère présenter mes crumbles dans des plats à gratin individuels. Ils se consomment le jour même.*