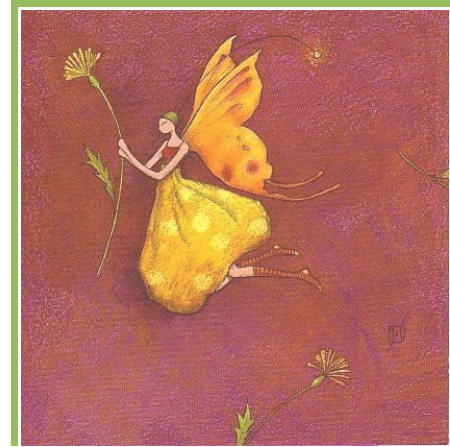


Crumble

Pommes-Prunes



Ingrédients :

une pâte sablée
3 à 4 grosses pommes
5 à 6 prunes
50g de poudre d'amandes
50g de sucre
50g de farine
50g de beurre
de la cannelle

Je vous donne des proportions
à titre d'information, car moi,
je ne les respecte pas :
je fais au pif !

Faire revenir les fruits à la poêle :

Dans une poêle, mettre du beurre et du sucre afin d'obtenir un caramel, rajouter les fruits dès que le caramel commence à roussir. Laisser fondre légèrement ce mélange puis enlever du feu.

Le mélange à crumble :

Dans un récipient, mélanger du bout des doigts la poudre d'amande, le sucre, la farine, la cannelle et le beurre coupé en petits morceaux.
Le mélange doit ressembler à de petites miettes.

Le crumble :

Etaler la pâte dans un plat à tarte ou à manqué.
Disposer les fruits caramélisés dessus.
Saupoudrer du mélange à crumble.
Enfourner le tout à four chaud, environ 30 mn : surveiller (car le temps et la température dépendent de votre four).

Variantes :

- On peut remplacer la cannelle par des épices à pain d'épice ou de la vanille.
- On peut remplacer les prunes par des framboises et des groseilles, par du raisin, du chocolat...
- On peut remplacer les pommes par des poires, par des bananes...
- On peut remplacer la poudre d'amandes par de la poudre de noisette, par de la noix de coco...