



cette recette vous est proposée par **GÉRARD DEHAYÉ**
www.gerard-dehayé.com
L'art d'un Chef



RECETTE

Crumble de prunes



 20 min

 20 min

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES :

70 g de sucre de canne ou de sucre
roux
70 g de beurre froid
85 g de farine
700 g de prunes
1 sachet de sucre vanillé

- Préchauffer le four à 180 ° C
- Passer les prunes sous un filet d'eau , retirer le noyau et les couper en 2 ou 4.
- Saupoudrer avec le sucre vanillé.
- Dans un saladier verser les ingrédients de la pâte à crumble : le beurre coupé en petits cubes/le sucre et la farine.
- Incorporer le beurre du bout des doigts pour faire de la pâte un gros sable.
- Répartir la pâte sur les fruits et faites cuire 20 minutes pour qu'ils soient légèrement dorés.

Bon appétit !