



CRUMBLE A LA COMPOTE DE PRUNEAUX

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

Servir chaud ou froid ou tiède

- 200 gr Farine
- 60 gr Amande moulue
- 150 gr Beurre
- 80 gr Cassonade
- 1 pincé de sel
- 600 gr Pruneaux et prunes
- 20 gr Cassonade (dépend de la maturité des fruits)
- 1 c à c. Cannelle
- 1 c à c. Gingembre
- ½ c à c. De 4 épices (poivre, girofle, muscade, cannelle)

Recette :

- Faire ramollir le beurre.
- Dénoyautez les fruits, les couper en morceaux, les mettre dans une casserole, les saupoudrer avec la cassonade et les épices.
- Arrosez avec 5 cl. d'eau, compoter env. 10 min. Ajouter de l'eau si nécessaire
- D'autre part mettre la farine, la poudre d'amande, la cassonade et 1 pincé de sel dans un saladier puis le beurre fractionné.
- Malaxer du bout des doigts pour obtenir une texture grumeleuse ressemblant à un sable grossier.
- Allumez le four th.8 (240°C)
- Versez les fruits dans un plat à gratin, recouvrez les de pâte et faites cuire pendant 20 min. En surveillant la coloration de la pâte qui doit bien dorer sans brunir, mettre une feuille d'aluminium dessus si nécessaire.
- Servir avec une boule de sorbet pruneaux éventuellement arrosé de vieille prune

Septembre 2006, Eric Wuthrich – Henri Guggenbuhl