



Crumble aux Prunes Rouges

Pour 4 personnes

500 g de prunes rouges
2 c. à soupe de sucre

Crumble:

100 g de beurre
100 g de sucre
100 g de poudre d'amandes

Laver et dénoyauter les prunes, puis les couper en petits dés.

Les mettre dans un plat à gratin beurré. Saupoudrer avec 2 c. à s. de sucre.

Réserver.

Préparer le crumble en mettant dans un saladier les 100 g de sucre et les 100 g de poudre d'amandes.

Ajouter le beurre froid en petits flocons.

Mélanger avec les doigts jusqu'à obtenir un mélange poudreux et sablé.

Verser le crumble sur les fruits dans le moule à gratin.

Cuire au four à 200°C pendant 30 minutes.

Déguster chaud ou tiède. (Froid c'est aussi très bon)