

Petits crumbles de prunes aux noix

Infos pratiques

Nombre de personnes 4

Temps de préparation 20 minutes

Temps de cuisson 30 minutes

Degré de difficulté Facile

Ingrédients

800 g de prunes

120 g de farine

100 g de cassonade

150 g de cerneaux de noix

80 g de beurre + 30 g pour les moules

1 gousse de vanille



Étapes

1. Préchauffez le four à th 6 (180°). Beurrez 4 petits plats à four.
2. Faites un peu griller les cerneaux de noix à sec dans une poêle antiadhésive, puis laissez-les refroidir sur du papier absorbant. Concassez-les grossièrement au rouleau à pâtisserie.
3. Rincez et épongez les prunes. Coupez-les en deux pour les dénoyauter. Répartissez-les dans les plats.
4. Fendez la gousse de vanille en deux et grattez les graines noires parfumées au-dessus des prunes.
5. Dans un saladier, mélangez la cassonade, les noix concassées et la farine. Ajoutez le beurre en petits morceaux et frottez le mélange en le soulevant dans vos mains pour obtenir un “sable” grossier.
6. Répartissez-le sur les fruits et enfournez pour 30 min environ. Sortez les crumbles du four et laissez-les un peu tiédir avant de servir.