



## CRUMBLE AUX PRUNES

### INGREDIENTS :

#### \* **une compote maison :**

*(je vous donne celle que j'ai faite mais évidemment c'est modulable à souhait, ceci n'est qu'une piste !)*

- des prunes (une petite dizaine), coupées en quartiers,
- une pomme granny épluchée et coupée en morceaux,
- une poire épluchée et coupée en morceaux,
- un trait d'alcool de poire ou autre alcool de fruit,
- une lichette de beurre,
- le jus d'un citron,
- 100 à 150g de sucre de canne (au goût, tout dépend de la quantité de fruits et de leur acidité),

#### \* **une pâte à crumble :**

- 90g de farine
- 100g de cassonade
- 100g de beurre salé
- 45g de flocons d'avoine
- 45g d'amandes effilées

\* un petit pot de clotted cream (à défaut, une bonne crème)

### PREPARATION :

1. Préparez la compote. Faites chauffer le beurre dans une casserole, ajoutez les fruits préalablement lavés, épluchés et coupés en morceaux. Versez le jus de citron et l'alcool, et finalement le sucre (la compote ne doit pas être trop sucrée, au risque d'avoir un crumble écoeurant).
2. Cuire 30 à 45 minutes.
3. Laissez refroidir et réfrigérez.
4. Préparez la pâte à crumble. Mélangez tous les ingrédients dans un saladier, et malaxez jusqu'à obtention d'un mélange sableux.
5. Versez la pâte dans un plat et cuisez-la 20 à 25 minutes dans un four préchauffé à 200°C.
6. A la sortie du four, remuez délicatement la pâte avec une fourchette pour l'aérer.
7. Laissez refroidir et conservez au frais dans une boîte hermétique jusqu'à utilisation. (Je l'ai gardé 4 jours sans altération).
8. Au moment de servir versez la compote dans le fond des verres, émiettez la pâte à crumble dessus (si vous souhaitez un contraste de température, vous pouvez réchauffer la pâte au four quelques instants). Dernier petit détail mais non des moindres, déposez une cuillerée de clotted cream sur la préparation.

