JEÛNE FÉDÉRAL

CRUMBLE AUX PRUNEAUX

Ingrédients
(Pour 4 personnes)

- 200 g de farine tamisée
- 1 pincée de sel
- 120 g de sucre brun fin
- 135 g de beurre à température ambiante, coupé en cubes
- 800 g de pruneaux coupés en 2 et dénoyautés
- quelques gouttes de jus de citron
- 2 c.-à-s. de sucre brun

Préparation:

Préchauffer le four à 200°

Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre et le sel. Ajouter les cubes de beurre petit à petit en les frottant dans le mélange de farine jusqu'à l'obtention d'une consistance grumeleuse. Réserver.

Laver les pruneaux puis les couper en 2 en retirant les noyaux. Déposer les pruneaux la surface coupée vers le haut dans de petits moules beurrés allant au four et les saupoudrer de sucre.

Répartir le crumble sur les pruneaux. Cuire 15 à 20 min. dans le milieu du four.

Servir tiède avec une boule de glace vanille ou de glace à la cannelle.