

PAR LE PÂTISSIER ALAIN HEINRICH

CRUMBLE AUX PRUNEAUX ET AUX LÄCKERLI

Ingredients (Pour 6 à 8 personnes)

Crumble

100 g de Läckkerli
40 g de beurre mou
20 g de sucre
25 g de farine

Poêlée de pruneaux

500 g de pruneaux frais
40 g de cassonade
125 g d'eau (ou de jus
d'orange)

Chantilly vanille

250 g de crème à 35% MG
20 g de sucre
1 gousse de vanille

Preparation:

1. Moudre finement les Läckkerli dans un robot.
2. Mélanger le beurre mou et le sucre. Ajouter la poudre de biscuit et la farine puis bien mélanger le tout. Cuire au four à 170°C sur une plaque pendant 10 minutes.
3. Ouvrir les pruneaux en deux et les dénoyauter. Les couper en gros dés (environ 1.5 cm).
4. Réaliser un caramel à sec avec la cassonade, ajouter les pruneaux et faire compoter 5 à 8 minutes. Laisser refroidir.
5. Monter au fouet la crème, le sucre et les grains de vanille jusqu'à consistance d'une chantilly.
6. Déposer la compote de pruneaux dans une verrine. Pocher la chantilly. Recouvrir de crumble de Läckkerli.

