

## PAR LE PÂTISSIER ALAIN HEINRICH

## CRUMBLE AUX PRUNEAUX ET AUX LÄCKERLI

Ingredients (Pour 6 à 8 personnes)

Crumble 100 g de Läckerli 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\( \text{leau} \) (ou de jus d\( \text{leav} \) orange)

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

## Preparation:

- 1. Moudre finement les Läckerli 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 Läckerli.