

Crumble aux Reine Claude



Pour 4 crumble (petits plats à four de 8 x 8 cm)

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 25 à 30 minutes

Pâte à crumble :

- 50 g de farine
- 50 g de sucre semoule
- 20 g de poudre d'amandes
- 50 g de beurre salé tempéré

Garniture :

- 1 pomme
- 6 reine claude
- 4 c à dessert de cassonade
- Beurre pour les moules

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Préparez la garniture : Coupez les reine claude en 4 et la pomme épluchée en petits dés.

Beurrez l'intérieur des petits plats à four.

Répartissez les dés de pommes puis les quartiers de prunes.

Saupoudrez de cassonade.

Préparez la pâte à crumble : Dans saladier, mélangez la farine, la poudre d'amande et le sucre.

Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux.

Mélangez en émiettant la pâte avec vos mains pour obtenir un sablé grossier.

Répartissez la pâte à crumble sur les fruits.

Glissez au four pour 25 à 30 minutes selon votre four.

Servez tiède.