

Crumble pommes pruneaux



Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 35 minutes

- 3 pommes
- 12 pruneaux
- 140 g de farine
- 80 g de margarine allégée
- 60 g de cassonade
- 20 g d'amande en poudre
- 1 c à café de cannelle en poudre

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

Préparez le crumble : Dans un saladier, mélangez la farine, la cassonade, la margarine et la poudre d'amande du bout des doigts pour obtenir une pâte sableuse. Réservez.

Épluchez les pommes et coupez les en petits morceaux et coupez en deux les pruneaux.

Beurrez soit un grand moule ou des petits moules individuels, répatissez-y les fruits et saupoudrez d'un peu de cannelle.

Puis recouvrez de pâte à crumble.

Cuire au four à 180°C (160°C) pendant 30 minutes. Le dessus doit être doré.