



approximité.fr

Manger local en Pays de la Loire

Crumble prunes

Ingrédients :

500 g de prunes / 200 g de beurre mou / 160 g de sucre / 200 g de farine /
150 g d'amandes en poudre

Préparation :

Préchauffez votre four à 200°C (th.7) et posez votre Flexipat sur la plaque perforée.

Mélangez le beurre, le sucre, la farine et les amandes en poudre pour obtenir une pâte de crumble. Elle doit être friable. Versez trois quarts sur la Flexipat et tassez avec une cuillère.

Lavez les prunes, enlevez les noyaux et coupez-les en quarts. Posez-les sur le fond de pâte et saupoudrez avec le crumble restant. Faites cuire environ 20 – 25 minutes à 200°C (th.7).

Bon appétit !