

## Dessert

Préparation :

10 min

Cuisson: 20 min

Niveau: 

Ingrédients:

Pour 4 personnes:

- 800 gr de prunes
- 80 gr de beurre
- 150 gr de pain d'épice
- 60 gr de sucre
- Une pincée de sel

Suggestion

- Vous pouvez aussi remplacer les prunes par des reines claudes ou des mirabelles selon la saison

# Crumble de prunes au pain d'épices

- Faites chauffer le four à 180 degrés
- Coupez les prunes en deux et dénoyotez-les.
- Émiettez grossièrement le pain d'épices
- Coupez le beurre en morceaux
- Placer les morceaux dans un saladier avec le sucre, le sel et le pain d'épices
- Mélanger le tout jusqu'à obtention d'une pâte granuleuse
- Beurrez un plat allant au four
- Disposez les prunes dans le fond du plat et recouvrez-les avec la pâte
- Enfournez et laissez cuire pendant 20 min environ.



Suggestion de présentation