



LA RECETTE *du* LUNDI

crumble express aux prunes, pistache, vanille & tonka

dessert



INGRÉDIENTS



Produits du Comptoir

- 50 g de sucre vanille du Comptoir
- 30 g de cassonade ou vergeoise
- 40 g de pistaches entières non salées, grossièrement concassées
- Quelques râpures de fève tonka – vraiment légèrement, elle est puissante
- 40 g de poudre d'amande
- Une petite pincée de sel nature du Comptoir



Ingrédients frais

- 600 g de prunes
- 80 g de farine
- 70 g de beurre froid
- 30 g de cassonade ou vergeoise
- Facultatif : une boule de glace vanille pour servir



Pour 4 personnes



PRÉPARATION :



1. Les prunes

Préchauffez le four à 180 °C. Coupez les prunes en quartiers et retirez les noyaux. Disposez-les directement dans un plat.

Ajoutez 20 g de sucre vanille et quelques râpures de fève tonka. Mélangez rapidement.

2. Le crumble

Dans un saladier, mélangez la farine, la poudre d'amande, les 30 g de sucre vanille restants, la cassonade ou la vergeoise et une petite pincée de sel.

Ajoutez le beurre froid coupé en morceaux et sablez du bout des doigts.

Terminez avec les pistaches grossièrement concassées.

3. Au four !

Répartissez généreusement le crumble sur les prunes et enfournez 20 à 25 minutes à 180 °C, jusqu'à ce que les fruits soient compotés et le dessus bien doré.

😋 Et pour le rendre indécemment délicieux... Servez-le encore tiède avec une boule de glace vanille. Le chaud du crumble + les prunes acidulées + la glace qui commence à fondre + les morceaux de pistache...

