

Crumble pomme et pruneau

L'automne est la saison des pruneaux. Peu de pâtisseries utilisent ce fruit, si ce n'est la tarte au pruneau traditionnellement faite pour le jeûne genevois, à Genève. Pourtant ce fruit est délicieux et plein de vertus. Dans cette recette, l'acidité naturelle du pruneau est contrebalancée par le crumble, ce qui en fait le parfait dessert. Il est encore meilleur tiède accompagné d'une boule de glace à la vanille.



Ingédients :

675 g de pruneaux dénoyautés
400 g de pommes (entre 3 et 4 pommes)
100 g de farine
90 g de beurre
60 g de sucre

Temps :

temps de préparation: 30 minutes
temps de repos: 0
temps de cuisson: 25 minutes

Recette :

1. Commencez par allumer le four à 190°C.
2. Ensuite beurrez le fond de votre moule avec une noisette de beurre.
3. Découpez les pommes en dés et coupez les pruneaux en 2 afin d'enlever le noyau si ce n'est pas déjà fait. Vous pouvez aussi leur enlever la peau si c'est quelque chose qui vous dérange.
4. Mélangez les pommes et les pruneaux dans le moule.
5. Mélangez la farine et le sucre dans un bol. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux puis mélangez jusqu'à former une pâte. Il est préférable de faire cette étape à la main car la chaleur des doigts aide la pâte à se former.
6. Ensuite prenez de petits morceaux de pâte et écrasez-les légèrement entre vos doigts avant de les poser sur les fruits. Répétez cette opération jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte et que tous les fruits soient couverts.
7. Enfournez le plat pendant 25 minutes. Si le crumble n'est pas assez grillé, vous pouvez le laisser un peu plus longtemps dedans.