

Crumble aux prunes



- 500 g de prunes
- 5 càs de sucre impalpable
- 175 g de farine
- 50 g de cassonade
- 1 pincée de sel
- 75 g de beurre ramolli
- 1 sachet de sucre vanillé

Couper les prunes en 4 après avoir enlevé le noyau.

Les rouler dans le sucre en poudre et les placer dans un plat allant au four.

Mettre la farine, la cassonade, le sucre vanillé, le sel et le beurre ramolli dans un bol et mélanger du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une pâte "sableuse".

Couvrir les prunes de cette pâte et enfourner pendant 40 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

Servir avec une crème anglaise ou une boule de glace vanille.