



1. Lavez les prunes. Coupez-les en deux, dénoyautez-les et mettez-les dans une casserole avec 3 c. à soupe d'eau. Laissez-les mijoter à feu doux pendant 45 mn.
2. Pendant ce temps, préparez les miettes du crumble. Coupez le beurre en petits dés. Mettez-les dans un saladier avec le sucre et la farine et mélangez du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une pâte sableuse. Réservez au frais pendant au minimum 30 mn (cette étape est importante).
3. Préchauffez votre four à 180 °C.
4. Beurrez votre moule avec les 5 g de beurre restant. Mettez une fine couche de miettes de crumble au fond du plat. Recouvrez avec la compotée de prunes. Terminez en répartissant le reste des miettes sur le dessus.
5. Laissez cuire +/- 45 mn selon votre four, jusqu'à ce que le crumble soit doré. Servez-le tiède ou froid, accompagné de crème fraîche épaisse ou de glace.



Si vous préférez utiliser un robot pour réaliser les miettes de crumble, prenez la **feuille**, et faites tourner à petite vitesse (pour ne pas chauffer la pâte) jusqu'à ce que la pâte devienne sableuse. Surveillez car cela va assez vite, arrêtez avant que la pâte commence à former une boule.

Laissez reposer la pâte au réfrigérateur avant de l'émietter sur les fruits : cette étape est importante pour avoir une pâte croustillante.

Super facile
40 mn de préparation
45 mn de cuisson
Bon marché
Sans gluten
Veggie

Ingrédients pour 8 pers. :

Vous aurez besoin d'un moule de +/- 20 cm

Pour les prunes, "idéalement", mais adaptez en fonction des variétés que vous trouverez, l'objectif est d'avoir au total 1,5 kg de prunes :

- 300 g de mirabelles
- 300 g de prunes Datil
- 300 g de quetsches
- 300 g de reine-claude
- 300 g de prunes d'Ente
- 220 g de farine
- 180 g de sucre cassonade
- 200 g + 5 g pour le moule de beurre demi-sel

En accompagnement :

- 1 pot de crème fraîche (épaisse et entière) ou de la glace selon vos goûts

Variantes :

Vous pouvez utiliser d'autres variétés de prunes : Stanley, Belle de Louvain, des prunes japonaises ou américaines, etc... Essayez de trouver au moins 3 variétés différentes.

Et bien sûr, vous pouvez mettre d'autres fruits : pommes, pommes/poires, fraises/rhubarbe, pommes/rhubarbe, myrtilles... : regardez en bas de page pour d'autres recettes.



Pour une version sans gluten, utilisez de la farine de sarrasin.