

CRUMBLE AUX PRUNES et POMMES



Ingrédients:

- 3 pommes reinettes
- 800 g de prunes
- 150 g de farine
- 100 g de cassonade
- 160 g de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 50 g de poudre d'amandes

Préparation:

- préchauffer le four à 200°
- mettre la farine, le beurre en morceaux, la cassonade et la poudre d'amande dans le bol et mixer 50 secondes vitesse 2
-
- beurrer un plat et disposer en mélangeant les pommes pelées et coupées en morceaux ainsi que les prunes
- saupoudrer de sucre vanillé et de sucre

- répartir la pâte à crumble dessus en l'émiettant et disposer quelques noisettes de beurre
- cuire au four 30 minutes