

*Crumble de Prunes
aux Biscuits Roses de Reims & Pralines*

Il vous faut

500 g de prunes dénoyautées
(mirabelles, quetches, reines-claudes)
2 càs sirop d'érable
120 g de biscuits roses de Reims
100 g de cassonade bio
100 g de beurre fondu
1 poignée de pralines roses concassées
1 poignée de pistaches crues

Préparation

Préchauffez le four à 170°C.

Disposez les prunes lavées et dénoyautées dans un plat à gratin. Arrosez de sirop d'érable et enfournez 10 mn.

Dans une jatte, ajoutez les biscuits roses mixés grossièrement, la cassonade et le beurre fondu. Travaillez le tout.

Disposez sur les prunes.

Ajoutez les pralines grossièrement concassées.

Enfournez pendant 20 à 25 mn.

Saupoudrez de pistaches crues.

Se déguste tiède ou bien frais.