



Crumble de prunes sauvages aux speculoos



Encore une recette rapide de l'été que je vous livre en quelques minutes (juste le temps qu'il me reste pour aujourd'hui !) !

Ingrédients (pour un moule carré de 15 cm de côté) :

- 400 g de petites prunes sauvages mûres
- une pomme ou une poire (pour moi c'était une poire)
- 4 à 5 speculoos
- 1 pincée de cannelle en poudre

Préparation :

Préchauffer le four Th.6 (180°C).

Couper les prunes en deux et enlever le noyau (j'utilise un dénoyauteur à cerise).
Couper les pommes ou les poires en petits dés.

Déposer les fruits dans le plat, inutile de les faire précuire avant s'ils sont bien mûrs.

Émietter grossièrement les biscuits dessus et enfourner directement.

Laisser cuire environ 20 min.

Servir tiède, accompagné d'une boule de glace, ou froid

A déguster tiède, avec un peu de faisselle ou une boule de glace vanille.

Le 7 août 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/08/07/18762117.html>