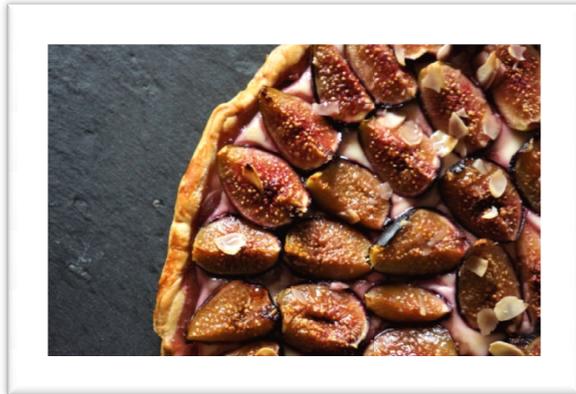




Toque & Tablier



Crumble de prunes aux noix

Atelier P'tits marmitons : 6-8 ans

Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes

Ma liste de courses... Chez

Le primeur :

- 1 kg de prunes rouge type quetsche

L'épicier :

- 150 g de farine
- 150 g de cassonade
- 100g de cerneaux de noix (comptez 300 g de noix en coques)

Le crémier

- 125 g de beurre pommade doux

1. Lavez les prunes et dénoyautez-les. Coupez-les 4 et jetez-les dans un plat à gratin.
2. Décoquillez les noix et mettez-les dans un sac hermétique : vous pourrez demander à votre enfant de les écraser et/ou de les taper doucement avec un rouleau à pâtisserie. Préchauffez le four à 210°. Ne les écrasez pas trop finement, faites-le grossièrement de sorte que vous gardiez des morceaux de noix à croquer quand vous mangerez votre crumble.
3. Coupez le beurre en morceaux grossiers, versez la farine, le sucre et les noix. Mélangez avec les doigts jusqu'à obtenir un sable grossier. Recouvrez-en les prunes. Enfournez pour 35 minutes. envoyez tiède !