



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

---

**TEMPS DE PREPARATION: 25mn**

### **CRUMBLE AUX PRUNEAUX ET COGNAC**

#### **INGREDIENTS:**

250 g de pruneaux  
125 g de beurre  
80 g de muesli aux fruits secs  
80 g de cassonade (sucre roux)  
80 g de farine  
10 cl de cognac

#### **METHODE :**

En voilà un dessert original, savoureux et relativement rapide à réaliser. L'association pruneaux, muesli et cognac est une surprise pour tous les gourmands, et une véritable réussite pour les papilles !

Commencez par dénoyauter les pruneaux, puis disposez-les dans une casserole en les recouvrant avec le cognac. Portez la casserole sur un feu doux, puis faites chauffer l'ensemble doucement jusqu'aux premiers frémissements. Retirez alors la casserole du feu et laissez refroidir.

Mélangez ensemble, et du bout des doigts, le beurre coupé en dés, la cassonade, la farine et le muesli afin d'obtenir un mélange sableux (assez grossier !)

Mixer les pruneaux et le cognac ensemble afin d'obtenir une purée.

Dans un plat à four beurré et fariné ou dans des coupelles individuelles, répartissez la moitié du mélange sableux, poursuivez en étalant la purée de pruneaux au cognac par-dessus, puis recouvrez avec le restant de « sable ».

Préchauffez votre four à 180°C (Thermostat 6) pendant 10mn, puis enfournez votre plat de Crumble à mi-hauteur.

Laissez cuire pendant 25 à 30 mn.

A servir froid, mais ma préférence sera de le servir légèrement tiède accompagné d'une boule de glace vanille.

Si vous n'avez pas l'habitude des éloges, commencez à vous faire à l'idée, car il y en a très peu qui ont pu résister à cet appel de gourmandise ! Vos convives resteront sans voix face à votre talent !