

Crumble de prunes 100% cru



<http://www.lesrecettesdejuliette.fr>

Ingrédients, pour 4 personnes :

~ Pour la garniture ~

- 12 prunes (ou 6 pêches)
- Le jus d'un petit citron
- 2 c. à s. de sirop d'agave

~ Pour le crumble ~

- 150 g. de noix de cajou non grillées non salées
 - 150 g. de poudre d'amande
- 75 g. de dattes moelleuses dénoyautées
 - 2 c. à c. d'huile de coco
 - 1 pincée de poudre de vanille
 - 1 pincée de sel

La recette de Juliette :

1. La garniture

- Laver les prunes. Les dénoyauter, en couper 10 en dés et les réserver dans un saladier.
- Placer les 2 prunes restant dans un petit mixeur avec le jus de citron et le sirop d'agave. Mixer jusqu'à obtention d'une purée.
- Mélanger cette purée aux prunes dans le saladier. Réserver au frais.

2. Le crumble

- Dans un robot-mixeur, placer tous les ingrédients du crumble. Mixer jusqu'à obtention d'une pâte sableuse.

3. La phase finale

- Placer les prunes dans des ramequins individuels, remplis aux 3/4.
 - Parsemer les fruits de pâte à crumble.
- Placer au réfrigérateur pendant 1 heure minimum avant de servir.