



Crumble aux fruits d'hiver

04/12/2019 à 14h50

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 30 min

Pour 1 personne(s)

Ingrédients :

- 150g de pruneaux
- 150g d'abricots secs
- 80g de raisin de Malaga (ou de gros raisin du Chili sans pépins)
- 180g de farine
- 2 cuillères à café de thé au jasmin
- 80g de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile de noisette
- 60g de cassonade
- 2 cuillères à soupe de sésame grillé

Préparation :

- Préparer 1 litre de thé et y faire macérer pendant une nuit les pruneaux dénoyautés et les autres fruits secs. Puis confectionner les miettes en mélangeant du bout des doigts la farine, le beurre, l'huile de noisette, la cassonade et le sésame grillé;
- Le lendemain préchauffer le four à 180°C;
- Egoutter les fruits en conservant un peu de jus de macérât et les couper, si besoin, en morceaux;
- Les répartir dans le plat de cuisson et émietter la pâte sur le dessus. Laisser cuire dans le four chaud pendant 30 minutes environ.

L'astuce du chef :

Servir avec du fromage blanc ou de la glace à la vanille