



## Crumbles et clafoutis

*Maxine Clark*

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

**Crumbles et clafoutis** Maxine Clark

 [Telecharger Crumbles et clafoutis ...pdf](#)

 [Lire en Ligne Crumbles et clafoutis ...pdf](#)

# **Crumbles et clafoutis**

*Maxine Clark*

**Crumbles et clafoutis** Maxine Clark

## Téléchargez et lisez en ligne Crumbles et clafoutis Maxine Clark

---

60 pages

Extrait

Les prunes cuites dégagent des arômes d'une telle richesse qu'aucun ingrédient supplémentaire n'est nécessaire, sauf peut-être une pincée de cannelle. Essayez les reines-claude, les mirabelles, les prunes jaunes ou encore les prunes reine Victoria, très juteuses - toutes sont délicieuses. Pour développer leur saveur, laissez mariner les prunes fraîches dans du gin parfumé à la prunelle.

Crumble aux prunes tout simple

POUR 4-6 PERSONNES

- > 8-10 prunes bien mûres
- > 4-5 cuill. à soupe de sucre en poudre

Pour la pâte à crumble

- > 75 g de beurre froid
- > 175 g de farine
- > 1 pincée de sel
- > 50 g de sucre en poudre

- > une plaque à four
- > un plat creux moyen allant au four

Préchauffez le four à 180 °C (therm. 6) et placez la plaque à mi-hauteur.

Coupez les prunes en deux et enlevez le noyau. Si elles sont grosses, coupez-les encore en deux. Roulez les fruits dans le sucre et versez-les dans le plat.

Préparez la pâte. Travaillez du bout des doigts (ou dans un mixeur) le beurre, la farine et le sel jusqu'à obtenir un mélange granuleux. Ajoutez le sucre. (Vous pouvez mettre la pâte dans un sac en plastique et la réserver au réfrigérateur jusqu'à son utilisation.)

Répartissez la pâte sur les prunes. Enfourez et laissez cuire de 40 à 50 minutes jusqu'à obtenir une croûte dorée.

Sortez le plat du four et servez chaud avec de la crème liquide. Présentation de l'éditeur

Crumbles & clafoutis

Fondants ou croustillants, ils s'accrochent à tous les fruits : mangue, pomme, prune, cerise, banane, groseille, abricot...

Dégustez-les à la sortie du four, pour les petites et grandes occasions.

Maxine Clark enseigne la cuisine. Elle est aussi l'auteur de plusieurs ouvrages de cuisine.

Download and Read Online Crumbles et clafoutis Maxine Clark #W7XO5H1YVI8

Lire Crumbles et clafoutis par Maxine Clark pour ebook en ligneCrumbles et clafoutis par Maxine Clark  
Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres,  
livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne,  
bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les  
livres Crumbles et clafoutis par Maxine Clark à lire en ligne.Online Crumbles et clafoutis par Maxine Clark  
ebook Téléchargement PDFCrumbles et clafoutis par Maxine Clark DocCrumbles et clafoutis par Maxine  
Clark MobipocketCrumbles et clafoutis par Maxine Clark EPub

**W7XO5H1YVI8W7XO5H1YVI8W7XO5H1YVI8**