

Crumble de palets bretons aux prunes



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 23 mn

Un dessert rapide et délicieux, avec un fruit trop peu souvent utilisé en cuisine.

Ingrédients

- 20 palets bretons pur beurre (par exemple des palets ker cadelac)
- 325 g de prunes rouges bien mûres
- 325 g de mirabelles
- 150 g de sucre de canne en poudre
- 1 cs de miel

Préparation

- 1 Préchauffez votre four à 180°C.
- 2 Prenez un saladier pour y mélanger le sucre, le miel et les prunes et mirabelles préalablement nettoyées et dénoyautées
- 3 Faites chauffer ce mélange au micro-ondes pendant 3 minutes à 800 watts.
- 4 Filtrez ensuite le jus des fruits.
- 5 Emiettez grossièrement les palets avec les doigts.
- 6 Versez les prunes et mirabelles pré-cuites dans de petits poêlons individuels puis parsemez avec les palets brisés.
- 7 Enfourez pendant 20 minutes.

Proposé par

Ker Cadelac

[Ker Cadelac](#)

Ker Cadelac, le pâtissier breton, vous propose ses gâteaux, madeleines, quatre-quarts, goûters d'enfant, ainsi que des idées recettes pour les déguster.

[Découvrez les produits
et recettes Ker Cadelac](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

