

*Crumbles*

# Gratin d'amandes à la reine-claude



**30 min** **15 min** **15 min**      **0**      **521**  
 TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON      REPOS      CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour le gratin

100 g **Amande(s) en poudre**  
 4 **Prune**  
 100 g **Beurre**  
 100 g **Sucre semoule**  
 2 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
 1 c. à soupe **Rhum**  
 1 **Amande(s) effilée(s)**

## Étape 1

Réalisation de la crème d'amandes

- 1 Déposer le beurre dans un saladier puis ajouter le sucre. Mélanger avec une cuillère en bois afin d'obtenir une consistance crémeuse.
- 2 Ajouter les œufs un à un et mélanger entre chaque ajout.
- 3 Ajouter la poudre d'amandes tout en mélangeant à la spatule. Mélanger ensuite au fouet pour bien amalgamer le tout.
- 4 Verser le rhum puis mélanger de nouveau au fouet.

## Étape 2

Montage et cuisson des gratins

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Ouvrir les prunes en deux avec un couteau d'office puis retirer le noyau. Couper chaque moitié en fins quartiers.
- 3 Déposer un peu de crème d'amandes dans des plats individuels allant au four.
- 4 Insérer harmonieusement les quartiers de reine-claude sur la pâte.
- 5 Ajouter quelques amandes effilées sur le dessus.

- 6 Disposer les gratins sur une grille et enfourner 15 minutes.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1 Une fois les gratins bien dorés, les sortir du four.
- 2 Servir les gratins encore tièdes dans leur plat.