



Compotée de pruneaux d'Agen au cidre, canard confit et son crumble à la poudre d'amande



Pour 25 verrines

Ingrédients:

- 500 g de pruneaux d'Agen dénoyautés

Maître Prunille

- 75 cl de cidre

- 1 oignon

- 1 boîte de cuisse de canard confit

Crumble:

- 100 g de farine

- 100 g de sucre

- 100 g de poudre d'amande

- 100 g de beurre ramolli

Préparation:

- La veille, faire tremper les pruneaux d'Agen dans le cidre.
- Le lendemain, faire rissoler un oignon et cuire les pruneaux d'Agen à feu doux 30 min.
- Ajouter la chair de canard confit effilochée
- Mélanger la farine, le beurre, la poudre d'amande et le sucre. Travailler le tout du bout des doigts.
- Parsemer le mélange sur les verrines.
- Enfourner à four chaud à 180, thermostat 6, pendant 30 min. Le crumble doit être doré.

