

Le crumble de l'automne

Pour 4 personnes • Préparation : 25 minutes • Cuisson : 40 minutes

Ingrédients

- 6 poires
- 100 g de pépites de chocolat
- 1 cuillerée à soupe de raisins secs
- 1 cuillerée à café de cannelle en poudre
- 150 g de farine
- 80 g de beurre mou
- 80 g de sucre roux
- 1 pincée de sel

CE DESSERT DORÉ,
TU VAS L'ADORER !



1 Épluche les poires et coupe-les en petits morceaux. Beurre le fond d'un moule et dépose dedans les morceaux de poire.



2 Allume le four à 180 °C (thermostat 6). Saupoudre les poires de cannelle. Ajoute les raisins secs et les pépites de chocolat.



3 Dans un saladier, mélange la farine, le sucre, le beurre et le sel. Émiette la pâte pour obtenir une consistance sableuse.



4 Recouvre les poires avec cette pâte émietée. Mets au four pendant 40 minutes. Déguste tiède !