

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 !