

Crumble pommes poires chocolat

Pour 6 à 8 parts



20 minutes



40 minutes

Cette recette de crumble est une merveille de réconfort et de gourmandise sucrée à faire un dimanche de décembre et à déguster tiède devant un joli film de Noël.

Moi je le savoure avec un thé aux poires craquantes de chez Café Lestra ! Un pur délice !



Ingrédients

3 grosses poires

3 grosses pommes

Une demi tablette
de chocolat noir pâtissier

150gr de beurre mou

120gr de farine

50 gr de poudre d'amandes

80 gr de sucre

(blanc ou de canne roux)

1cc d'extrait de vanille

Recette

1. Épluchez les pommes et les poires et les couper en gros morceaux.
2. Couper la moitié de votre chocolat en petits morceaux et hachez le reste pour créer 2 textures.
3. Dans un grand bol, mélangez votre beurre, la farine votre sucre, la poudre d'amandes et l'extrait de vanille du boudes doigts en émiettant la préparation .
4. Placez les poires les pommes dans un plat à gratin et soupoudrez dans l'ordre le chocolat puis vos miettes de pâte .
5. Enfournez à 210° pendant environ 40 minutes, jusqu'à ce que le crumble prenne une belles couleur dorée.
6. Laissez tiédir et régalez vous!

Emilie Minary