

Dessert : Crumble de pommes et poires

Ingrédients - Pour 6 personnes

- 500g de pommes
- 500g de poires
- 120g de farine
- 60g de beurre
- 50g de cassonade
- 25g d'amandes effilées
- 25g de noisettes

Réalisation

1. Concasser grossièrement les noisettes.
2. Laver, éplucher et couper les pommes et les poires en cubes
3. Couper le beurre en petits morceaux, incorporer la cassonade, la farine, les noisettes et les amandes. Travailler la pâte du bout des doigts pour avoir l'effet crumble
4. Mettre les fruits au fond d'un plat, recouvrir de crumble
5. Faire cuire 20-25min à 180° jusqu'à ce que ce soit doré