



CRUMBLE Poires-Noix-Chocolat

Temps préparation : 30 mn

Temps cuisson : 35 mn

Ingrédients : 4 personnes

- 3 belles poires Williams ou autres qualités fondantes
- 80g beurre froid
- 80g de cassonade
- 80g de farine
- 50g de noix grossièrement hachées
- 30g de chocolat noir concassé ou pépites de chocolat
- 50g de poudre d'amande
- 2 c.à soupe de vergeoise brune
- 30g de raisins secs
- rhum

PREPARATION

1 - Mettre les raisins secs dans le rhum 2 heures avant la préparation.

2 - Dans un saladier, préparer le crumble : mélanger le beurre, la cassonade, la poudre d'amande, la farine pour obtenir une pâte sablée grumeleuse (*ne pas trop travailler cette pâte*).

3 - A ce stade, ajouter les noix et la vergeoise brune. Mélanger grossièrement. Mettre au frais.

4 - Préchauffer le four Th 6 / 180°C / chaleur tournante.

5 - Beurrer un moule à gratin ou une tourtière.

6 - Eplucher les 3 poires et les découper en morceaux moyens. Les déposer dans le moule.

7 - Disperser alors les raisins imbibés de rhum et le chocolat concassé. Etaler ensuite la préparation Crumble sur le mélange poire/raisins/chocolat.

CUISSON

Mettre au four pour 35 mn environ selon votre four : le crumble doit être bien doré à la sortie.