

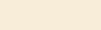
- poires et les découper en cubes.

 2 Disposer les morceaux de
- 2. Disposer les morceaux de fruits et les raisins secs dans un plat.
- 3. Préparer le crumble : mélanger le beurre mou avec le reste des ingrédients pour obtenir un mélange "sableux".
- 4. Recouvrir les fruits avec le crumble.
- 5. Enfourner 45 minutes à 180°c.

ASTUCES ENRICHISSEMENT

Caraméliser les fruits avant d'enfourner, ajouter une boule de glace, de la crème chantilly, ..

Retrouver la recette en vidéo via ce QR code



INGRÉDIENTS

Pour 8 portions:

4 poires

noisettes

120g de farine

120g de beurre

80g de raisins secs

80g de sucre

4 pommes

80g de poudre de



Service diététique de Vésale - 10/2025

