

CRUMBLE D'AUTOMNE



INGRÉDIENTS

Pour 8 portions :

- 4 pommes
- 4 poires
- 80g de poudre de noisettes
- 120g de farine
- 120g de beurre
- 80g de sucre
- 80g de raisins secs

PRÉPARATION

1. Eplucher les pommes et les poires et les découper en cubes.
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

