

dessert



1 heure

50 Min



Les Crumbles...

Les ingrédients

CRUMBLE DE MARIE

6-7 Pommes
50g de beurre

Miettes:

220g de farine
200g de sucre
200g de beurre salé

CRUMBLE POIRES/BANANES/CHOCOLAT

5 Poires
2 Bananes
25g de gingembre confit (facultatif)

Miettes:

100g de beurre
100g de farine
60g de poudre d'amande
100g de sucre en poudre
2c à soupe de cacao
1c à café de gingembre en poudre (facultatif)
100g de pépites de chocolat

CRUMBLE DE MARIE

1



Préchauffer le four à 180 °C
ou thermostat 6

Eplucher les pommes, les couper en
morceaux, les faire revenir au beurre.



Confectionner les miettes: mélanger
le sucre, le beurre et la farine jusqu'à
l'obtention d'une pâte sableuse

Répartir une fine couche de ces miettes au fond du plat, recouvrir de
pommes sautées et finir en saupoudrant le reste de miettes.

Laisser cuire 40 à 50 min jusqu'à ce que le dessus soit bien caramélisé.

crumble poires bananes chocolat

1



Préchauffer le four à 180 °C
ou thermostat 6

Eplucher les poires et les bananes
puis les couper en rondelles et en
dés.

Les disposer dans un plat
(avec le gingembre confit
coupé en dés)

Confectionner les miettes: mélanger du bout des doigts tous les
ingrédients, sauf les pépites de chocolat. Les ajouter lorsque la
pâte à la consistance d'une grosse semoule. Répartir le mélange
sur les fruits.

Enfourner et laisser cuire 20 min

Servir tiède avec un sorbet au citron
ou au cacao amer.

