

Crumble aux Galipotes et aux poires



Difficulté : ★★☆☆

Temps préparation: 15 min

Temps cuisson: 40 min

Pour 4 personnes

8 poires

150g de chocolat noir ou lait

Pour la pâte:

100g de brisure

50g de sucre roux

50g de beurre très froid

Préparation

- * Préchauffez le four Th. 7 (210°C)
- * Préparez la pâte: mettez la brisure, le beurre en parcelles et le sucre dans un bol mixeur. Faites tourner jusqu'à obtention d'une pâte sableuse.
- * Epluchez les poires. Coupez-les en quartiers et retirez le coeur puis coupez-les en petits dés.
- * Râpez le chocolat avec une grosse râpe.
- * Beurrez un plat à four.
- * Versez les fruits dans le fond, parsemez-les de chocolat râpé et recouvrez de pâte.

Cuisson

- * Baissez le four Th. 6 (180°C)
- * Faites cuire 35 min.
- * Sortez le crumble du four et laissez tiédir.
- * Servir avec de la crème fraîche épaisse.