



## Crumbles

# Crumble croustillant aux poires et coings



**1h50** **20 min** **1h30** **0** **454**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

### Étape 1

Réalisation de la compote aux poires et coings

- 1 Laver et éplucher les coings. Enlever le coeur et les couper en petits dés.
- 2 Laver et éplucher les poires. Enlever le coeur et les couper en morceaux. Les arroser de jus de citron et les garder de côté.
- 3 Faire fondre le beurre dans une casserole. Y mettre les coings et saupoudrer de sucre.
- 4 Faire cuire 25 minutes à couvert sur feu moyen en mélangeant de temps en temps.
- 5 Dès que les coings sont tendres y ajouter les morceaux de poires, la cannelle et la gousse de cardamome fendue.
- 6 Faire cuire 15 minutes ensemble.

### Étape 2

Préparation de la pâte à crumble

- 1 Mélanger ensemble tous les ingrédients pour la pâte.
- 2 Les travailler avec le bout des doigts afin d'obtenir la pâte à l'aspect sableux.
- 3 La pâte ne doit pas être lisse, elle doit conserver un

Ingrédients  
pour 4 personnes

#### Ingrédients pour la compote aux poires et coings

6 **Poire**  
3 **Coing**  
4 c. à soupe **Sucre roux**  
1 unité(s) entière(s)  
**Cardamome**  
0.5 **Bâton de cannelle**  
2 c. à soupe **Jus de citron**  
1 **Beurre**

#### Ingrédients pour le crumble

50 g **Farine**  
25 g **Amande(s) effilée(s)**  
25 g **Flocons d'avoine**  
50 g **Beurre doux**  
50 g **Sucre semoule**  
1 c. à soupe **Sucre vanillé**

aspect granuleux.

### **Étape 3**

#### Cuisson du crumble

- 1** Faire chauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2** Beurrer le plat à gratin.
- 3** Y mettre la compote de fruits. Parsemer le dessus avec la pâte.
- 4** Faire cuire 45 minutes jusqu'à ce que la pâte devienne dorée.

### **Étape 4**

#### Dressage

- 1** Sortir le crumble du four. Servir chaud ou tiède.