

Crumble aux pommes et poires



Préparation: 30 minutes - Cuisson: 10 minutes - Facile - Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 3 pommes Jonagold
 - 2 poires Conférence
 - **80 g de pain d'épices Fa Festa**
 - 80 g de spéculos
 - 100 g de beurre
 - 60 g de farine
 - 1 cuillère à café de fève de tonka
 - 1 cuillère à café de sucre vanillé
-

Préparation :

1. Pelez les pommes et les poires, retirez le trognon et coupez en dés.
2. Faites mijoter dans la beurre et assaisonner avec la fève de tonka et le sucre vanillé.
3. Repartez les fruits par des bols réfractaires.
4. Mixez le pain d'épices, le spéculos et la farine dans de robot de cuisine avec le beurre.
5. Repartez le crumble par les bols.
6. Enfourez environ 10 minutes à 180°C.

Servez le crumble chaud avec de la crème épaisse.

Vous pouvez retrouver la recette originale sur:

<http://www.njam.tv/recepten/appel-en-peer-crumble>

