



## **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 Spéculoos Fa Festa**
- 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 les coupez en dés.
2. Faites mijoter dans la beurre et assaisonner avec la fève de tonka et le sucre vanillé.
3. Répartissez les fruits dans des bols réfractaires.
4. Mixez le pain d'épices, le spéculoos et la farine avec le beurre.
5. Répartissez le crumble sur les bols.
6. Enfourez environ 10 minutes à 180°C.

Servez le crumble chaud avec de la crème épaisse.

