



Desserts

Crumble de poires et mûres

Pour 4 personnes.

Ingrédients

225 grammes de farine
100 grammes de beurre (froid, en noix)
100 grammes de sucre brun
4 poires (Doyenné ou Conférence)
200 grammes mûres
100 grammes de sucre
1 bâton de vanille (les graines)

Méthode de préparation

Mélangez à la main le beurre et le sucre brun à la farine pour obtenir des miettes. Épluchez les poires et coupez-les en bouchées que vous mettez dans un poêle avec les graines de vanille et le sucre. Mélangez bien et faites mijoter 10 minutes.

Ajoutez les mûres et laissez cuire ensemble une petite minute. Répartissez le mélange dans 4 rapiers résistant au four. Saupoudrez les miettes par-dessus et mettez les rapiers 30-35 minutes dans un four préchauffé à 190°.

