



Desserts

Crumble aux poires et airelles avec Jägermeister

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 poires (petites, Doyenné)
150 grammes d'airelles
2 cuillères à soupe de sucre fin
1/2 citron (écrasées)
100 grammes de farine
100 grammes de sucre brun
70 grammes de poudre d'amande
100 grammes de beurre
beurre (supplément, pour graisser)
1 cuillère à soupe de cannelle en poudre
Jägermeister (à votre gout)

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Épluchez les poires et coupez-les en petits dés. Mélangez-y les airelles, le jus de citron et le sucre fin. Remplissez avec ce mélange 1 petit pot beurré résistant au four par personne et aspergez d'un peu de Jägermeister.

Faites le crumble: mélangez la farine avec le sucre brun, la poudre d'amande, la cannelle et le beurre. Émiettez les fruits par-dessus. Enfournes 30 minutes. Un délice avec une boule de glace vanille.

Ustensiles de cuisine

Four

