



Desserts

Crumble double chocolat à la poire et à la glace

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 poires
100 grammes de chocolat fondant (haché fin)
120 grammes de beurre (+ extra pour cuire)
1 cuillère à soupe de levure en poudre
4 cuillères à soupe poudre de cacao
2 cuillères à soupe graines de tournesol
4 cuillères à soupe de sucre brun
150 grammes de farine
crème glacée à la vanille
sucre en poudre

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Épluchez les poires et coupez-les en tranches. Cuisez-les à point dans du beurre avec 2 cs de sucre brun. Versez le tout dans 4 petits plats allant au four et saupoudrez de chocolat.

Mélangez la farine avec la levure, le reste du sucre, les graines de tournesol, le cacao en poudre et le beurre pour obtenir une pâte friable. Répandez le crumble sur les poires. Enfournez 30 minutes.

Servez le crumble chaud avec une boule de glace et décorez avec un peu de sucre en poudre.

Ustensiles de cuisine

Four

