



Desserts

Crumble aux mûres et aux poires

Pour 8 personnes.

Ingrédients

225 grammes de farine
100 grammes de beurre (froid, coupé en morceaux)
100 grammes de sucre brun
250 grammes mûres
pincer cannelle en poudre
1 bâton de vanille (les grains)
100 grammes de sucre
4 poires

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 190 °C. Pétrissez le beurre avec la farine, la cassonade et la cannelle jusqu'à obtention d'une pâte grumeleuse.

Épluchez les poires et coupez-les en dés.

Dans un poêlon, faites-les revenir pendant 10 minutes avec le sucre et les grains de vanille, jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. Remuez régulièrement.

Ajoutez les mûres et faites chauffer brièvement le tout.

Disposez les fruits dans 8 assiettes creuses (ou dans un grand plat). Versez la pâte à crumble par-dessus et enfournez pendant 30 à 35 minutes.

Ustensiles de cuisine

Four

