

Crumble poire - chocolat

Dessert



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :15 min

Temps de cuisson/repos :25 min

Calories par portion : 261 Kcal

Charge glycémique par portion: -1

Les ingrédients

- 2.0 u Poire
- 35.0 gr Amande en poudre
- 35.0 gr Farine de blé
- 35.0 gr Sucre
- 35.0 gr Beurre
- 35.0 gr Pépites de chocolat

Etape 1:Préparation des fruits

Eplucher et découper les poires en petits cubes puis les placer dans un plat passant au four. Ajouter les pépites de chocolat et mélanger.

Etape 2: Préparation de la pâte

Dans un saladier ou un bol mélanger la farine, le sucre et la poudre d'amande. Ajouter tout en malaxant le beurre en petits morceaux. Continuer jusqu'à obtenir une pâte sableuse farineuse facile à émietter.

Etape 3:Dressage et cuisson

Préchauffer le four 10 minutes à 180°C.

Emietter la pâte au dessus des poires et mettre à cuire pendant 25 minutes.

Servir le crumble tiède