

Crumble pomme - poire

Dessert



Note : 1

Portions :2 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :15 min

Temps de cuisson/repos :25 min

Calories par portion : 366 Kcal

Charge glycémique par portion: -1

Les ingrédients

- 1.0 u Pomme
- 3.0 p Cannelle
- 1.0 u Poire
- 30.0 gr Amande en poudre
- 30.0 gr Beurre
- 30.0 gr Sucre canne
- 30.0 gr Farine de blé
- 1.0 p Sel

Un dessert à laisser faire aux enfants.

Etape 1: Préparation des fruits

Eplucher et découper en petit cubes la pomme et poire et réserver. Dans un plat allant au four, placer les cubes de fruit et mélanger avec la cannelle.

Etape 2: Préparation pâte

Dans un saladier mélanger la farine, le sucre, les amandes en poudre et une pincé de sel. Ajouter par petits morceaux de beurre jusqu'à obtention d'une pate sableuse.

Etape 3:Dressage du plat

Soupoudrer la pâte au dessus des fruits.

Etape 4: Cuisson

Dans un four préchauffé à 180°C, laisser cuire pendant 25minutes

