

Crumble poires - chocolat



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Un crumble pour l'hiver. Pour la photo, il ne restait plus que la moitié, mes enfants m'ont prise de vitesse...

Ingrédients

- 3 poires
- 2 pommes
- 250 g de farine
- 200 g de chocolat noir
- 150 g de cassonade
- 150 g de beurre

Préparation

- 1 Peler et couper les poires et les pommes en cubes.
- 2 Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre cassonade et le beurre mou du bout des doigts pour obtenir une pâte qui s'effrite en petits morceaux. Avec un grand couteau, hacher le chocolat en pépites et mélanger-le au crumble.
- 3 Beurrer un plat à gratin. Répartir les cubes de fruits dans le fond et les recouvrir les de crumble. Faire cuire 30 min, servir tiède.

Proposé par

Galle

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

