

Crumble poire et chocolat



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 18 mn

Un classique, ici réalisé avec des palets bretons.

Ingrédients

- 16 palets bretons pur beurre (par exemple ker cadelac)
- 4 belles poires williams
- 200 g de chocolat noir
- 15 g de sucre en poudre
- 4 cuillères à café de cannelle en poudre

Préparation

- 1 Préchauffez votre four à 180°C.
- 2 Prenez un saladier, mélangez les poires coupées en lamelles avec le sucre et la cannelle. Ajoutez le chocolat coupé grossièrement, à l'exception de 4 carrés que vous gardez de côté.
- 3 Passez le tout au micro-ondes à 800 watts durant 3 minutes.
- 4 Filtrez le jus des poires.
- 5 Emiettez grossièrement les palets bretons avec les doigts.
- 6 Versez les fruits précuits dans de petits plats individuels et saupoudrez généreusement de morceaux de palets bretons.
- 7 Râpez les 4 carrés de chocolat réservés et saupoudrez-les sur vos crumbles.
- 8 Enfournez à 180°C durant 15 minutes.

Proposé par

Ker Cadelac

Ker Cadelac

Ker Cadelac, le pâtissier breton, vous propose ses gâteaux, madeleines, quatre-quarts, goûters d'enfant, ainsi que des idées recettes pour les déguster.

[Découvrez les produits
et recettes Ker Cadelac](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

