



## **CRUMBLE ANGLLO-ITALIEN AUX AMARETTI**



**Facile**

**Préparation: 15 mn**

**Cuisson: 20 à 30 mn**

**Pour 4 personnes:**

**Pour le crumble:**

10 amaretti

60 g de beurre en morceaux

100 g de poudre d'amande

**Pour les poires:**

4 poires juste mûres

1 càc de gingembre en poudre

1 petite pincée de noix de muscade

1 noisette de beurre

Préchauffer le four à 180°.

**Le crumble:**

Dans un saladier, du bout des doigts, mélanger le beurre la poudre d'amandes et les amaretti émiétés pour obtenir une consistance de sable un peu grossier. Réserver.

**Les poires:**

Eplucher les poires et les couper en petits dés, les saupoudrer de gingembre et de noix de muscade et les passer quelques minutes à la poêle dans la noisette de beurre pour chauffer les épices et bien mélanger le tout.

Mettre les fruits dans un plat à gratin ou dans des plats individuels en les étalant bien. Couvrir avec l'appareil à crumble.

**Finition:**

Enfourner 20 à 30 minutes pour que le crumble prenne une jolie couleur. Servir tiède. Une boule de glace au gingembre apportera une note épicée et fraîche à la fois qui pourra être bien agréable.