

LE CRUMBLE POIRES-CHOCOLAT-AMANDE



Ingrédients :

- 4 belles poires
- 1 citron
- 130 gr de chocolat en pépites ou en granulés
- 100 gr de poudre d'amande
- 125 gr de farine
- 125 gr de beurre
- 50 gr de sucre fin
- 80 gr de cassonade
- Un peu de cannelle en poudre

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°C et sortir le beurre du réfrigérateur
- Eplucher les poires et couper-les en petits dés. Mélanger les morceaux de poires avec le jus du citron, une pincée de cannelle et 2 c à s de cassonade. Laisser mariner le tout pendant que vous préparez la pâte à crumble
- Mettre dans le bol, la farine, les sucres, la poudre d'amande, 1 pincée de cannelle en poudre, le beurre ramolli et le chocolat et mixer 30 secondes à vitesse 4
- Placer les ramequins en silicone sur la plaque perforée
- Puis disposer les morceaux de poires marinés et ensuite la pâte à crumble
- Faire cuire 30 minutes

Conseil :

- Déguster tiède...
- S'il vous reste une boule de glace en accompagnement, n'hésitez pas

Vous pouvez retrouver cette recette sur le blog

LA CUISINE DE FRANCOISE

THERMOMINOUX 2012

<http://thermominoux.over-blog.com>