

Crumble aux fruits d'automne et aux épices (atelier)



Préparation : 10' + 15' de cuisson

Matériel : 1 économe + 1 couteau + 1 cuillère en bois + 1 saladier + 1 plat pour le four

Ingrédients pour 8 personnes :

- 4 pommes
- 4 poires
- 40 g de cassonade ou miel
- 1 cc de 5 épices

Pâte à crumble

- 200 g de farine
- 135 g de beurre
- 100 g de sucre
- 65 g de noisettes

Préparation :

- Chauffez le four à Th 6 (180°C). Dans un saladier, mélangez avec une cuillère de bois le sucre, la farine, le beurre coupé en dés et les noisettes concassées jusqu'à l'obtention d'un gros sable. Réservez au réfrigérateur
- Epluchez et épépinez les poires et les pommes. Coupez-les en gros quartiers, mettez-les dans un plat à four et saupoudrez-les de cassonade (ou miel) et de cinq-épices. Mélangez et étalez-les au fond du plat.
- Etalez la pâte à crumble sur les fruits en une couche régulière.
- Enfournez, puis laissez cuire de 20 à 25 mn le temps que la surface soit suffisamment dorée.
- Servez tiède