



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Crumble d'automne poires et châtaignes .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 pincée de sel
- 10 grosses châtaignes (en bocal)
- 3 poires williams mûres mais fermes
- 30 g de vergeoise brune
- 50 g de beurre mou
- 50 g de farine de châtaigne

- Cuire à l'eau bouillante pendant 15 minutes les châtaignes déjà préparées
- Éplucher les poires et les couper en petits cubes. Les placer dans des plats à gratin individuels
- Dans un saladier, travailler ensemble le beurre, la vergeoise, la farine et la pincée de sel
- Ajouter les châtaignes grossièrement écrasées, travailler la pâte du bout des doigts
- Lorsque la pâte forme des morceaux répartir sur les poires. Enfourner à 180°C th. 6 pendant 30 min
- Servir tiède

