



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

## . Crumble poire amandes .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 goutte d'arôme amande amères
- 3 poires conférences rouges
- 75 g de farine
- 75 g de poudre d'amandes
- 80 g d'amandes effilées
- 90 g de beurre
- 90 g de sucre en poudre

- Dans un saladier tamiser le sucre et la farine et la poudre d'amandes
- Ajouter le beurre pommade en petits dés, bien malaxer de façon à former le crumble
- Ajouter au crumble 30 g d'amandes effilées finement concassées, et l'arôme d'amandes, mélanger
- Laver, peler et détailler les poires en petits dés réserver
- Dans un petit moule à cake pour 2 personnes, beurrer légèrement le moule
- Disposer dessus un peu de crumble sur toute la surface, déposer un lit d'amandes effilées
- Ajouter ensuite délicatement les petits dés de poires, remettre des amandes
- Finir en remettant une couche de crumble et des amandes effilées
- Enfourner à four chaud à 180°C th. 6 pendant 25 minutes, terminer la cuisson 2 minutes sous le grill

Astuces :

- Si les poires sont fermes vous pouvez les ramollir en les cuisant légèrement avec du sucre vanillé ou de la cannelles, elles seront ainsi fondantes et parfumées
- Pour plus de gourmandise, ajouter du chocolat, un coulis de chocolat, tiède ou accompagner d'une boule de glace à la vanille. Remplacer le sucre par de la cassonade
- Les fruits rendant de l'eau à la cuisson, il est intéressant de commencer le dessert par une fine couche de crumble, le gâteau aura ainsi une meilleure tenue

