



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

## . Crumble poire chocolat .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de pépites de chocolat
- 3 poires conférences rouges
- 30 g d'amandes effilées
- 75 g de farine
- 75 g de poudre d'amandes
- 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, bien mélanger
- Laver, peler et détailler les poires, les faire revenir dans un peu de beurre avec le sucre vanillé
- 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 de pépites au chocolat
- Ajouter ensuite délicatement les petits dés de poires, remettre des pépites
- Finir en remettant une couche de crumble et du restant des pépites de chocolat
- Enfourner à four chaud à 180°C th. 6 pendant 25 minutes, terminer la cuisson 2 minutes sous le grill

Astuces :

- Accompagner d'une boule de glace à la vanille
- Un excédent de crumble et de poire ... réaliser des crumbles individuels dans des pot en terre cuite
- Pour un dessert sans gluten remplacer la farine de blé par une autre farine ou toute autre poudre

