



### **Crumble aux poires**

Ce crumble dégage un irrésistible arôme, lorsque tiède, on le déguste avec une boule de glace à la vanille. Pour plus de diversité, la poire peut être remplacée par des pommes golden.

### **Ingrédients**

#### Pour la pâte

225 grammes de farine  
130 grammes de beurre mou  
20 grammes d'amandes en poudre  
20 grammes de noisettes en poudre  
90 grammes de sucre  
3 jaunes d'œufs

#### Pour la garniture

8 poires  
70 grammes de sucre  
2 cuillers à café de 4 épices

### **Préparation**

1. Pour préparer la pâte, mélanger le sucre et une pincée de sel. Faire fondre le beurre et rajouter au mélange. Ainsi que la poudre d'amandes et de noisettes.
2. Travailler les ingrédients de sorte à obtenir une pâte sablée dont on fera une boule. Laisser au réfrigérateur pendant 1 heure.
3. Préchauffer le four à 180°C.
4. Eplucher les poires, les couper en dés et les placer dans un plat allant au four.
5. Saupoudrer du sucre, ajouter les 4 épices et bien mélanger.
6. Emietter grossièrement la pâte sur les poires, en les recouvrant entièrement.
7. Faire cuire pendant 45 minutes.

**Bon appétit!**