Crumble au pain d’épices et aux fruits secs

Ingrédients (pour 2 personnes)

- 1 poire
- 1 pomme
- 3 figues sèches
- 3abricots secs
- 30g de raisins secs
- 3 pruneaux

Pour le crumble :(pour 4personnes)

- 5 tranches de pain d'épices
- 40g+20g de beurre
- 40g de farine
- 40g de sucre cassonade
- 1c à café de cannelle en poudre
- 1 pincée se sel

Préparation des fruits :

1. Epluchez la pomme la pomme et la poire, faire de fines lamelles et faites les revenir dans la poêle avec un peu de beurre ; réservez.
2. Faire trempez les fruits secs dans l'eau chaude pendant 30 minutes.
3. Ensuite faire cuire dans une sauteuse pendant 20 minutes à feu moyen.
4. Beurrez un plat ou des ramequins et mettre les fruits. Pour le crumble faire griller les tranches de pains d'épices au four après avoir enlevé la croûte tout autour. Laissez refroidir, et mixez dans un robot jusqu'à obtenir de la chapelure. Dans un saladier verser la farine, la chapelure de pain d'épices la cassonade la cannelle et 1 pincée de sel. Ajoutez 40g de beurre ramolli, et travaillez la pâte avec les doigts jusqu'à qu'elle devienne friable. Ajouter le crumble sur les fruits et faire cuire 20minutes au four th 6(180°)