

Crumble aux fruits d'automne et Épices

Ingrédients (pour 6 personnes)

150g de farine

100g de beurre mou

100g de sucre

30g de cassonade

50g de noisettes

3 pommes

3 poires

½ cuillère à café de cinq-épices



Préparation :

Chauffez le four th 6 (180°). Dans un saladier, mélangez avec une cuillère de bois le sucre, la farine, le beurre coupé en dés et les noisettes concassées jusqu'à l'obtention d'un gros sable. Réservez au réfrigérateur .

Épluchez et épépinés les poires et les pommes. Coupez-les en gros quartiers, mettez-les dans un plat à four et saupoudrez-les de cassonade et cinq- épices.

Mélangez et étalez-les au fond du plat.

Étalez la pâte à Crumble sur les fruits en une couche régulière.

Enfournez, puis laissez cuire 20à 25 mn le temps que la surface soit suffisamment dorée.

Servir tiède.