

Crumble pomme-poire aux épices choisies



Philippe KIENTZLER nous invite à goûter sa recette ...

Ingrédients

- 5 pommes
- 5 poires
- 2 pincées de cannelle et gingembre
- 1 bonne pincées de muscade et de girofle
- 80 g. de farine, sucre semoule et poudre d'amandes
- 80 à 100 g. de sucre roux
- 1 citron
- 130 g. de beurre
- Extrait de vanille

Préparation

La pâte à crumble

Mélanger en frottant avec les mains la farine, la poudre d'amandes, 80 grammes de beurre ramolli avec le sucre semoule. Le mélange doit former une mixture poudreuse avec quelques gruaux.

La recette

Dans un saladier verser de l'eau froide et le jus d'un demi-citron. Baigner dans l'eau citronnée les pommes et les poires épluchées. Les éponger et les tailler en dés de un centimètre de diamètre. Citronner avec le jus restant.

Faire fondre 50 grammes de beurre dans une sauteuse. Ajouter le sucre roux, les pommes et les poires.

Bien mélanger en ajoutant les épices et la vanille.

Laissez cuire à feu moyen 4 à 5 minutes en remuant de temps en temps. Les fruits doivent rester croquants.

Remplir au 2/3 un plat à gratin. recouvrir uniformément avec la pâte à crumble et placer au four chaud (220°) pendant 5 minutes environ.

Sortir et laisser tiédir.

Accord

Servir avec une boule de glace à la vanille ...