

Crumble Noisettes

Pommes-Poires



• Ingrédients pour 6 personnes :

- 150g de farine 
- 125g de beurre
- 125g de sucre blond } 
- 4 pommes
- 3 poires
- 100g de noisettes } 
- 100g de raisins secs
- cannelle

Recette:

1. Préchauffer le four à 210°C
2. Peler, évider et découper les fruits en cubes grossiers, les répartir dans un plat allant au four. Ajouter les raisins secs
3. Les saupoudrer de cannelle
4. Dans un saladier, mélanger la farine et le sucre. Puis ajouter le beurre en petits cubes et mélanger à la main de façon à former une pâte grumeleuse.
5. Concasser grossièrement les noisettes, et les ajouter à la pâte
6. Émietter cette pâte au dessus des fruits de façon à les recouvrir
7. Enfourner pour 30 minutes de cuisson.

Bon appétit !

Crumble Noisettes

Pommes-Poires



• Ingrédients pour 6 personnes :

- 150g de farine 
- 125g de beurre
- 125g de sucre blond } 
- 4 pommes
- 3 poires
- 100g de noisettes } 
- 100g de raisins secs
- cannelle

Recette:

1. Préchauffer le four à 210°C
2. Peler, évider et découper les fruits en cubes grossiers, les répartir dans un plat allant au four. Ajouter les raisins secs
3. Les saupoudrer de cannelle
4. Dans un saladier, mélanger la farine et le sucre. Puis ajouter le beurre en petits cubes et mélanger à la main de façon à former une pâte grumeleuse.
5. Concasser grossièrement les noisettes, et les ajouter à la pâte
6. Émietter cette pâte au dessus des fruits de façon à les recouvrir
7. Enfourner pour 30 minutes de cuisson.

Bon appétit !

