



# CRUMBLE À LA POMME ET À LA POIRE

Avec de l'avoine et des noisettes



 Facile

 Total : **30 - 35** min.

 Consommer dans les **5** jours

Rien de plus réconfortant que ce crumble à la pomme et à la poire pendant ces jours d'hiver. Le crumble croquant est fait d'avoine et de noisettes. Pour la touche finale vous le servez avec de la crème fouettée.



Poire



Pomme



Noisettes grillées



Flocons d'avoine



Crème à fouetter ✨

# DÉLICIEUX — DESSERT

## CRUMBLE À LA POMME ET À LA POIRE

### USTENSILES

Petite casserole, 2 bols, plat à four petit ou moyen et fouet ou mixeur.



**1** Préchauffez le four à 200 degrés. Épluchez la **poire** et la **pomme**, puis retirez le trognon. Taillez les deux fruits en petits dés. Faites chauffer la petite casserole à feu moyen-vif, puis ajoutez la **poire** et la **pomme** ainsi que ½ cc de cassonade par personne. Laissez mijoter 5 minutes à feu moyen-doux. Remuez régulièrement.



**2** Pendant ce temps, coupez le beurre en morceaux. Hachez grossièrement les **noisettes**. Dans le bol, mélangez l'**avoine**, les **noisettes**, le reste de cassonade, la farine et une pincée de sel. Ajoutez le beurre et malaxez le tout avec vos doigts jusqu'à obtenir de gros morceaux.



**3** Disposez la **pomme** et la **poire** dans le fond du ramequin. Parsemez du **mélange à l'avoine** et enfournez 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le crumble soit doré. Vérifiez bien qu'il ne cuise pas trop.



**4** Mélangez la **crème à fouetter** et le sucre semoule dans un bol et battez au fouet ou au mixeur jusqu'à obtenir un mélange aéré. Servez le **crumble** dans les bols et garnissez de **crème fouettée**.

INGRÉDIENTS	2P	4P
Poire Conférence (pc)	2	4
Pomme Elstar (pc)	1	2
Noisettes grillées (g) 8) 19) 22) 25)	30	60
Flocons d'avoine (g) 15) 19) 22) 25)	50	100
Crème à fouetter (ml) 7) *	100	200
À ajouter vous-même		
Cassonade (cs)	2	4
Beurre froid (cs)	4	8
Farine (cs)	2	4
Sucre semoule (cs)	½	1
Sel	Selon le goût	

\* Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	3423 / 818	935 / 223
Lipides (g)	54	15
Dont saturés (g)	28,5	7,8
Glucides (g)	71	19
Dont sucres (g)	42,2	11,5
Fibres (g)	8	2
Protéines (g)	9	2
Sel (g)	0,0	0,0

### ALLERGÈNES

7) Lait/lactose 8) Noix  
Peut contenir des traces de : 15) Gluten 19) Cacahuètes 22)  
(Autres) noix 25) Sésame

Une question ? Nous sommes disponibles 7j/7 pour y répondre : n'hésitez pas à nous contacter !