

CRUMBLE A LA POMME ET A LA POIRE

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 20 min

Ingrédients:

Garniture:

- 2 pommes, 2 poires
- 10 morceaux de sucre

Pâte:

- 100g de beurre
- 2 œufs
- 100g de sucre en poudre
- 250g de farine avec levure
- 125g de crème fraîche ou de yaourt
- Un peu de rhum



Préparation :

1. Epluchez les poires et les pommes et les coupez en dés ou en tranches.
2. Faites le caramel directement au fond du moule métallique à manqué en faisant fondre les morceaux de sucres avec un peu d'eau.
3. Amenez à coloration, puis déposez dessus les tranches de fruits.
4. Dans un saladier, mélangez le beurre ramolli avec le sucre jusqu'à ce qu'ils forment une pommade.
5. Incorporez l'un après l'autre les deux œufs
6. Mélangez bien et incorporez la farine avec levure.
7. Puis ajoutez de la crème fraîche et le rhum.
8. Mettez la pâte obtenue sur les fruits.
9. Enfourez à 200°C (th 7) pendant 40 min.
10. Démoulez à la sortie du four et dégustez tiède ou froid.