

Crumble poire chocolat

---> Préparation : 10 minutes / Cuisson : 35 minutes

Ingrédients :

- 4 poires
- 65 g de chocolat au lait
- 20 g de chocolat noir
- 1 sachet de sucre vanillé
 - 135 g de farine
 - 60 g de cassonade
- 75 g de beurre (dont 5 pour beurrer le plat)



1 - Eplucher et épépiner les poires. Les couper en morceaux. Les disposer au fond de ton plat (un plat à gratin est l'idéal). Saupoudrer de sucre vanillé.

2 - Casser les morceaux de chocolat et les recouper en 2 pour en faire des petits morceaux. Les répartir dans le plat.

3 - Préchauffer le four à 180°C.

4 - Dans un saladier, mélanger à la main la farine, le sucre et le beurre, malaxer avec les doigts pour obtenir une pâte sableuse et la frotter entre tes mains pour l'effriter dans ton plat.

5 - Mettre au four pendant 30 à 35 minutes et surveiller la cuisson.

6 - Déguster tiède.

Bloggeuses, si vous utilisez cette recette, merci de mettre un lien ©. Envoyez-moi une photo et je vous mettrai à l'honneur sur mon blog.

Et n'hésitez pas à laisser un petit commentaire !

Toute reproduction, de tout ou en partie, par quelque moyen ou procédé que ce soit, pour des fins autres que celles d'utilisation personnelle, est strictement interdite.