Crumble aux poires et aux spéculoos

Préparation : 25 min

Cuisson : 30 min

Quantité : 6 personnes

Ingédients

- 150 g de farine
- 75 g de margarine
- 130 g de spéculoos
- 800 g de poires (~5)
- 2 sachets de sucre vanillé
- ½ cuillère à café de cannelle

Préparation

Mixer les spéculoos.

Mélanger la farine et la poudre de spéculoos.

Ajouter la margarine coupée en dès.

Mélanger pour former le crumble.

Préchauffer le four à 180°C.

Éplucher les poires et les couper en cubes.

Répartir les poires dans un plat allant au four.

Saupoudrer de sucre vanillé.

Ajouter la cannelle.

Émietter le crumble au-dessus des poires.

Faire cuire pendant 30 min.

Catégorie : Entremets

Samedi 20 octobre 2018

mimmydou.fr