Crumble aux poires et aux spéculoos

Préparation : 25 min
Cuisson : 30 min
Quantité : 6 personnes

Ingrédients

- 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