

CRUMBLE À LA POIRE

Durée de préparation: 10 minutes

Durée de cuisson: 35 minutes

Type: Dessert

Ingrédients:

(pour 6 personnes)

- 5 poires
- 175 g de sucre
- 120 g de beurre mou
- 2 cuillères à soupe de cannelle
- 150 g de farine
- jus d'1/2 citron

Descriptif:

Préchauffez votre four à 200°C .

Epluchez et épépinez les poires. Découpez-les en cubes et mettez-les dans un moule. Versez le 1/2 jus de citron dessus et saupoudrez de cannelle.

Dans un saladier mélanger du bout des doigts le beurre mou avec le sucre et la farine. Effritez cette préparation sur les poires.

Faire cuire 35 mn dans le four chaud. Laissez tiédir et dégustez

