

Crumble à la poire

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 10 minutes.

Temps de cuisson : 35 minutes.

Ingrédients :

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

Etape 1 :

Préchauffez votre four à 200°C.

Etape 2 :

Épluchez 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.

Etape 3 :

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

Etape 4 :

Faire cuire 35 min dans le four chaud.

Laissez tiédir et dégustez.