



Crumbles

Crumble aux poires et au pain d'épices



50 min **20 min** **30 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

507

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le crumble

600 g **Poire**
120 g **Farine**
75 g **Sucre semoule**
70 g **Pain d'épices**
100 g **Beurre**
4 unité(s) entière(s) **Bâton
de cannelle**
4 pincée(s) **Anis vert en
poudre**
1 unité(s) entière(s)
Clou(s) de girofle
2 pincée(s) **Gingembre en
poudre**

Étape 1

Préparation de la pâte à crumble

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Couper le beurre en petits morceaux et le laisser 30 minutes à température ambiante pour le ramollir.
- 3 Émietter les 3/4 du pain d'épices dans un saladier.
- 4 Ajouter la farine, le sucre et mélanger.
- 5 Ajouter le beurre et travailler le mélange du bout des doigts.
- 6 La pâte à crumble est une pâte qu'il ne faut pas trop travailler.

Étape 2

Préparation des poires

- 1 Éplucher les poires, les couper en quatre et retirer les pépins.
- 2 Les couper en petits dés et les mettre dans un plat creux.
- 3 Mélanger les épices dans un bol et les ajouter aux poires.
- 4 Disposer dessus la pâte en crumble en laissant des

morceaux entiers de la taille d'une noisette.

- 5 Émietter le reste du pain d'épices restant sur la pâte.

Étape 3

Cuisson et dressage du crumble

- 1 Enfourner pendant 30 minutes. Surveiller la cuisson car la croûte de pain d'épices dore assez vite.
- 2 Si elle brûle et que le crumble n'est pas encore cuit, couvrir le plat d'une feuille de papier d'aluminium et continuer la cuisson.
- 3 Sortir le crumble du four, laisser tiédir puis servir.