



1. Pelez les poires. Coupez-les en morceaux de 2/3 cm et mettez-les dans un plat à four beurré.
2. Coupez le beurre en petits dés. Mettez-les dans un saladier avec le sucre, la vanille et la farine et mélangez du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une pâte sableuse. Réservez au frais pendant au minimum 30 mn.
3. Préchauffez votre four à 180 °C.
4. Recouvrez les poires de miettes de pâte.
5. Enfournez et laissez cuire +/- 45 mn selon votre four, jusqu'à ce que le crumble soit légèrement doré. Servez tiède ou froid, accompagné de crème fraîche épaisse ou de glace.

💡 Si vous préférez utiliser un robot pour réaliser les miettes de crumble, prenez la **feuille**, et faites tourner à petite vitesse (pour ne pas chauffer la pâte) jusqu'à ce que la pâte devienne sableuse. Surveillez car cela va assez vite, arrêtez avant que la pâte commence à former une boule.

Laissez reposer la pâte au réfrigérateur avant de l'émietter sur les fruits : cette étape est importante pour avoir une pâte croustillante.

Super facile
30 mn de préparation
45 mn de cuisson
Bon marché
Sans gluten
Veggie

Ingrédients pour 6 pers. :

Vous aurez besoin d'un plat à four de +/- 20 cm

- 6 poires mûres (je prends en général des comices, conférences ou beurrés hardy mais toutes les variétés conviennent)
- 150 g de farine de châtaigne
- 80 g de sucre cassonade
- 1/2 c. à café de vanille en poudre (ou un sachet de sucre vanillé)
- 150 g + 5 g pour le plat à four de beurre demi-sel

En accompagnement :

- 1 pot de crème fraîche (épaisse et entière) ou de la glace au chocolat

Variantes :

Vous pouvez ajouter 50 g de chocolat noir grossièrement haché au couteau soit sur les poires, soit directement sur le crumble à la sortie du four.

Et bien sûr, vous pouvez mettre d'autres fruits : pommes, pommes/poires, prunes, pommes/prunes, ajouter quelques myrtilles ou framboises... : regardez en bas de page pour d'autres recettes.

