**Crumble aux &pommes et &poires de Savoie**

* + Epluchez les pommes et les poires, ôtez le coeur et les pépins et coupez-les en petits dés.
	+ Faites revenir les dés de pommes quelques minutes au beurre.
	+ Mélangez les pommes et les poires et disposez-les dans un plat préalablement beurré.
	+ Si vous voulez mettre de la cannelle mettez là.
	+ Travaillez à part le sucre, la farine et le beurre jusqu’à obtenir une pâte très friable.
	+ Faites cuire au four à 220°C (Th 7) pendant 35 min.
	+ A la fin de la cuisson le dessus doit être bien doré.
	+ Servez tiède.
* **Ingrédients pour 4 personnes :**
	+ 3 pommes reinette grise de Savoie
	+ 3 poires &passe crassane
	+ 100 gr de beure
	+ 60 gr de &sucre en &poudre
	+ 100 gr de farine
	+ 1 cuillère à café de cannelle (optionnelle)
* **Solution :** Temps de cuisson : 35 minutes
	+ Préchauffez votre four à 220°C (Th 7).



Page 1 sur 1 www.lamaisondelescargot.info

