



MA RECETTE

avec

Rachel
cuisine

Crumble pommes,
poires et chocolat

PRÉPARATION 10 MINUTES / CUISSON 10 MINUTES / CONSERVATION 4 JOURS

MES INGREDIENTS

POUR 3 PERSONNES

- 2 pommes
- 2 poires
- 1 cuillère à café de sucre cassonade non raffiné

Crumble :

- 30 g de farine d'avoine pour moi
- 30 g de flocons d'avoine petits
- 30 g de beurre
- 20 g de poudre d'amande
- 20 g de sirop d'agave
- 10 g de pépites de chocolat

MES ETAPES

01

Eplucher et couper les fruits en dés. Faire revenir 5 minutes dans une poêle avec le sucre cassonade.

02

Préparer le crumble :
Dans un saladier, mettre le beurre mou (pas fondu), la farine, les flocons d'avoine, la poudre d'amande et le sirop d'agave. Mélanger avec les doigts pour obtenir une texture sableuse. Ajouter les pépites de chocolat.

03

Verser les fruits dans un petit plat à gratin, couvrir du crumble.

04

Faire cuire 10 à 12 minutes environ dans un four chaud à 180°.