

Crumble de poires aux châtaignes



Crumble de poires aux châtaignes

Difficulté : Délicat

Temps de préparation : 20 min

Pour 6 personnes

Ingédients

6 poires mûres (williams ou passe-crassane) 12 châtaignes (en boîte) 1 gousse de vanille 100 g de cassonade 100 g de beurre 75 g de cerneaux de noix 150 g de farine

Préparation

Faites griller les cerneaux de noix quelques minutes à sec dans une poêle. Laissez refroidir, concassez-les grossièrement.

Préchauffez le four à 180°. Pelez les poires, coupez-les en cubes, en éliminant le cœur et les pépins. Beurrez un plat à four, mettez-y les poires. Brisez les châtaignes en morceaux avec les doigts au-dessus des poires. Fendez la gousse de vanille dans la longueur et grattez les graines noires parfumées qu'elle contient au-dessus des fruits. Mélangez.

Dans un saladier, mettez la cassonade, les noix concassées, la farine et le reste de beurre en cubes. Frottez le mélange en le soulevant dans vos mains pour obtenir un sable grossier (vous pouvez aussi préparer la pâte à crumble au mixeur). Répartissez sur les fruits, enfournez pour 30 min. Laissez un peu tiédir avant de servir, avec de la crème fraîche ou de la glace vanille.

Le bon accord vin

un jurançon

Notes personnelles