

Petits crumbles pomme poire à la cannelle

Pour 4 personnes

Cuisson des fruits : 20 à 30 minutes · Cuisson au four : 15 à 20 minutes à 180 °C



INGRÉDIENTS

Les fruits

2 pommes

2 poires

40 g de sucre roux

20 g de beurre

1 cuillère à café de cannelle

1 cuillère à café de vanille

1 pincée de sel

Le crumble

100 g de beurre

110 g de farine

25 g de sucre roux

50 g de sucre blanc

1 cuillère à café de cannelle

1 pincée de sel

La crème fouettée

Crème liquide entière

Sucre

Vanille

ON PASSE EN CUISINE

Fais compoter les fruits

Coupe les pommes et les poires en petits morceaux. Dépose-les dans une casserole avec le beurre, le sucre roux, la cannelle, la vanille et le sel. Laisse mijoter 20 à 30 minutes à feu moyen, jusqu'à ce que les fruits soient fondants.

Prépare le crumble

Mélange la farine avec les deux sucres, la cannelle et le sel. Ajoute le beurre et malaxe pour obtenir une pâte sableuse qui garde des morceaux.

Fais cuire les crumbles

Répartis les fruits dans les ramequins et recouvre de crumble. Enfourne 15 à 20 minutes à 180 °C.

Ajoute la crème fouettée

Fouette la crème entière avec le sucre et la vanille jusqu'à obtenir une crème bien montée. Laisse les crumbles refroidir un peu, puis ajoute une belle cuillère de crème fouettée sur chacun. C'est prêt, régale-toi !