

Crumble de pommes au pain sec

Pour 10 personnes

Ingrédients :

4 poires

4 pommes

40g de beurre

40g de sucre

100g de chapelure de pain sec

70g de farine

100g de beurre en pommade

50g de sucre



Découper les pommes et poires en petits morceaux

Dans une casserole, faire chauffer le sucre, puis ajouter le beurre.

Ajouter les fruits et bien remuer jusqu'à ce que les fruits caramélisent.

Couper le pain en croutons, puis le mixer en chapelure

Dans un saladier, mélanger le pain, la farine et le sucre.

Ajouter le beurre en pommade et malaxer avec les mains pour obtenir une pâte sableuse.

Dans un plat allant au four, disposer au fond les pommes caramélisées, puis saupoudrer de pâte.

Cuire environ 15 minutes à 170°C.

Passer quelques minutes sous le grill pour faire dorer.