

Crumble pomme, poire & speculoos



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation :** 15 minutes

✓ **Cuisson :** 45 minutes

✓ **Ingrédients**

pour 4 petits ramequins :

- 2 pommes
- 2 poires
- 1 sachet de sucre vanillé
- 50 g de speculoos
- 25 g de farine
- 25 g de cassonade
- 50 g de beurre demi-sel mou



✓ **Préparation :**

Préchauffez le four à 180°C (chaleur tournante).

Mixez ensemble les speculoos, le beurre coupé en petits morceaux, la farine et la cassonade, pour obtenir un mélange sableux.

Pelez les pommes et les poires. Coupez-les en petits dés et répartissez-les dans 4 petits ramequins. Saupoudrez avec le sucre vanillé.

Répartissez la pâte à crumble aux speculoos sur les fruits.

Enfournez pour 20 minutes à 180°C, baissez la température du four à 150°C et prolongez la cuisson de 25 minutes.

Dégustez tiède, accompagné d'une boule de glace à la vanille.

www.audalacuisine.com