

Crumble cacao et poires épicées



Pour 4 personnes (petits plats à four 13 cm de diamètre)

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 30 à 35 minutes

Poires épicées :

- 6 poires
- 40 g de cassonade
- 20 g de beurre
- 1 bâton de cannelle
- 1/2 gousse de vanille
- 1/2 c à café de gingembre

Crumble avec cacao caramel :

- 150 g de farine
 - 50 g de sucre
 - cacao caramel d'Histoire de goût
 - 100 g de beurre à température ambiante
- ou

Crumble cacao :

- 125 g de farine
- 80 g de sucre
- 20 g de cacao
- 100 g de beurre à température ambiante
- 15 g de beurre pour les moules

Préparez les poires épicées : Lavez les poires et épluchez-les. Ôtez le trognon. Coupez en deux dans l'épaisseur puis en tranches et enfin en petits dés.

Dans une poêle, faites fondre le beurre. Ajoutez les poires. Incorporez le bâton de cannelle et la vanille (grains + gousse). Ajoutez le gingembre. Versez la cassonade et laissez cuire à feu moyen pendant 10 minutes pour obtenir des poires légèrement confites.

Beurrez les petits plats à four ou un grand moule. Répartissez les poires dans les petits plats.

Préchauffez le four à 190° C (170° C pour moi).

Préparez le crumble au cacao : Dans un saladier, mélangez la farine avec le sucre.

Ajoutez le cacao et mélangez. Mélangez et émiettez avec la paume des mains afin d'obtenir un mélange granuleux.

Répartissez cette pâte à crumble sur le dessus des poires.

Glissez au four pour 30 minutes voire 35 minutes selon votre four.

Servez ce crumble tiède accompagné éventuellement d'une boule de glace à la vanille.