

Crumble de Poires aux Spéculoos

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

| | |
|-----------------------|----------------------|
| - POIRE(S) | 5-6 bien mûres |
| - SPÉCULOOS (BISCUIT) | 250g |
| - FARINE | 75g |
| - BEURRE | 110g |
| - CASSONADE BLANCHE | 4 c à soupe |
| - GLACE VANILLE | 1 boule par personne |

Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Epluchez et coupez les poires en cubes dans un plat allant au four.
- Saupoudrez-les de cassonade.
- Broyez les biscuits et mélangez-les avec la farine et le beurre légèrement fondu afin d'obtenir une consistance sablée.
- Répartissez ce mélange sur les poires sucrées.
- Enfournez 20 minutes.
- Servez le crumble chaud avec une boule de glace vanille.

