

# Crumble pommes poires

## Ingrédients pour 4 personnes

- 2 pommes
- 2 poires
- 30 g de sucre en poudre
- 40 g de beurre
- 50 g de farine
- 10 cl de crème fluide
- 1 cuillère à café de cannelle



## Préparation

1. Eplucher et épépiner les pommes et les poires. Les couper en petits dés.

---
2. Faire les cuire 5 minutes dans une casserole avec 10 g de beurre. Ajouter la crème fluide, la cannelle et laisser cuire encore 5 minutes.
3. Dans un saladier mettre le reste de beurre, la farine et le sucre. Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne friable (Compter moins de 5 minutes).

---

### 4. Pour finir

---

Beurrer un plat. Mettre vos pommes poires dedans. Emietter par-dessus votre pâte. Enfourner à 200°C (Thermostat 7) pendant 20 minutes.