

CRUMBLE FIGUES, POIRES & NOISETTES



Ingrédients :

- 6 à 8 figues = 400g
- 3 à 4 poires = 400g
- Farine blanche 50g
- Noisettes 50g
- Sucre blanc ou cassonade 80g
- Beurre 1/2 sel ou doux 80g

Astuces :

- Varier les fruits en fonction des saisons : fruits rouges, fruits jaunes, pommes, bananes, poires, mirabelles...
- Remplacer les noisettes par d'autres fruits oléagineux : noix, noisettes, amandes, pistaches...
- + de recettes de crumble sur mon blog !

Préparation : 15 minutes | Repos au frais : 30 minutes
Cuisson : 30 minutes | Pour 4 à 6 personnes

1. Laver les fruits. Couper les figues en petits morceaux. Enlever le trognon et les pépins des poires et les couper en **petits morceaux**.
2. **Mixer** finement les noisettes.
3. Au robot ou à la main : **pétrir** la farine, le sucre, le beurre à température ambiante et les noisettes jusqu'à obtenir une pâte sableuse.
4. Réserver la pâte **au frais 30 minutes**.
5. Préchauffer le four à **180°C**.
6. Verser les fruits dans un plat à rebords.
7. Émietter la pâte à crumble sur toute la surface des fruits et enfourner pendant **25 à 30 minutes** (le temps de cuisson peut varier selon les fours).
8. Laisser refroidir un peu et déguster tiède (ou froid).

En coopération avec :



@Recettes100faim.fr