



Crumble aux pommes et aux poires



Ingrédients

- Pour quatre personnes :
Equivalence : 1 fruit + 1 cuillère à soupe d'huile + 1/8 de baguette (30g de pain)
- 80 g de farine
- 40 g de beurre
- 40 g de sucre
- 1 pomme et 1 poire coupées en dés
- 30 g de raisins secs macérés dans 1 tasse d'eau parfumée avec 1 cuillère à café de rhum



Préparation

- Dans un saladier, mélanger la farine et le sucre.
- Ajouter le beurre mou coupé en petits dés et malaxer la pâte afin d'obtenir un mélange de consistance sableuse.
- Disposer les fruits mélangés aux raisins secs égouttés au fond d'un plat allant au four, en les recouvrant de ces grains de pâte sablée.
- Laisser cuire 30 mn.

