

Crumble Pommes - Poires - Chocolat

Pour 8 personnes :

Fruits :

3 pommes

3 poires

Pour la pâte à crumble

250g de farine

150g de sucre en poudre

150g de beurre mou

200g de chocolat



Préchauffer le four Th7/210°C

Laver, pelier et couper les fruits en gros cubes

Dans un saladier, préparer la pâte à crumble : mélanger la farine, le sucre et le beurre du bout des doigts pour obtenir une pâte sableuse qui s'effrite.

A l'aide d'un grand couteau, hacher le chocolat en pépites. Les mélanger à la préparation.

Répartir les fruits dans le plat à gratin, recouvrir avec la pâte à crumble.

Faire cuire 20 minutes environ.