

CRUMBLE POMMES-POIRES ET CERFEUIL MUSQUÉ



Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
Pommes	6 pcs
Poires	6 pcs
Poudre d'amande	250 gr
farine	250 gr
Sucre de canne	250 gr
Beurre	250 gr
feuilles de cerfeuil musqué	25 pcs
citron	0.50 pc

Préparation

1. Laver et ciseler finement les feuilles de cerfeuil musqué. Réserver.

2. Éplucher et tailler en bruoise les fruits.

3. Rassembler dans un cul de poule les fruits taillés, la moitié du cerfeuil musqué, le jus d'un demi citron

4. Rassembler dans un cul de poule la farine, le sucre, la poudre d'amande, la seconde moitié de cerfeuil musqué et le beurre froid coupé en petits cubes. Travailler "grossièrement" le tout à la main (le but n'est pas d'avoir une pâte lisse et trop homogène).

5. Dans un plat à gratin, verser le mélange de fruits puis le recouvrir de la pâte à crumble.

6. Faire cuire au four durant 30 à 40 minutes à 180°C
