

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

CRUMBLE AUX POIRES

pour 6 personnes :

**7 poires Williams - le jus d'un citron - 50g beurre salé - 2 càs
sucre roux - Reste de crumble -**

Peler, couper en 4 les poires dans la longueur les poires, vider l'intérieur, les mettre dans un grand bol, verser dessus le jus de citron. Dans une sauteuse fondre à feu doux le beurre salé.

Verser les poires dans la sauteuse. Les faire sauter pour bien les enrober. Ajouter le sucre roux. Augmenter le feu à vif. Faire sauter les poires (poêle dans la main, poires rassemblées au bout de la poêle, la soulever d'un coup de façon à ce que les poires sautent en l'air.) Renouveler l'opération souvent jusqu'à ce que les poires soient dorées (mais pas en purée).

Allumer le four à 180° (th.6). Beurrer légèrement un plat à gratin. Disposer les poires en rangs face bombée vers le haut. Répartir le crumble. Enfournier et cuire 20 minutes. Réserver à température ambiante jusqu'au moment du service.

Rappel pour le crumble : (à préparer 2 ou 3 jours à l'avance)

100g beurre - 100g farine - 100g poudre d'amandes - 100g sucre en poudre -

Préchauffer le four à 180° (th.6). Mélanger du bout des doigts tous les ingrédients. Recouvrir une plaque de pâtisserie d'une feuille de papier sulfurisé. Etaler le crumble cru sur le papier. Enfournier et cuire 10 minutes (il doit être doré, prolonger la cuisson si nécessaire). Laisser refroidir à température ambiante. A conserver dans une boîte hermétique au réfrigérateur.