

LES PETITS +

Ingrédients

Pour la préparation des fruits



4 pommes



2 poires



1/2 verre d'eau



**1 sachet de sucre vanillé +
2 cuillères à soupe de sucre**

Pour la préparation de la pâte



150 gr de farine



150 gr de sucre



8 spéculoos



**150 gr de beurre 1/2 sel en
pommade**

Recette du crumble pommes, poires et spéculoos



Temps Total : 45 min

Préparation : 25 min Cuisson : 20 min

- 1 - Epluchez les fruits et coupez-les en dés (grossièrement).
- 2 - Mettez les fruits en dés dans une casserole avec un 1/2 verre d'eau, un sachet de sucre vanillé et 2 cuillères à soupe de sucre.
- 3 - Laissez mijoter 10 minutes à feu moyen en tournant de temps en temps.
- 4 - Préchauffez votre four 10 minutes thermostat 7-8 (210 à 240°).
- 5 - Pendant ce temps, mélangez la farine et le sucre. Ajoutez 8 spéculoos émiétés. Mélangez le tout. Ajoutez le beurre pommade coupé en dés. Malaxez le tout qui doit rester hétérogène. *Prenez garde à ce que votre préparation ne devienne pas une pâte sablée.*
- 6 - Mettez les fruits au fond d'un plat en prenant soin d'enlever l'excédent d'eau. Émiettez la pâte sur les fruits.
- 7 - Mettez au four 20 minutes. Dégustez tiède.