

## Crumble pommes poires et chocolat

Waiting for the sun  
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



### Ingrédients

• 5 pommes • 2 poires • 50 g de chocolat • 1 grosse noix de beurre • 40 g de sucre

Crumble : • 100 g de farine • 100 g de beurre • 100 g de sucre

Faire les miettes du crumble en mettant dans un saladier assez large la farine, le beurre froid en morceaux, et le sucre.

Avec les doigts, émietter le beurre dans les autres ingrédients pour obtenir une pâte sableuse. Réserver au frais.

Peler, épépiner et couper les pommes en morceaux.

Les mettre à revenir dans une casserole avec le beurre et le sucre. Les faire fondre sans trop les cuire .

Peler, épépiner et couper les poires en morceaux. Allumer le four th6, 180°C.

Beurrer un moule à bords hauts. Y déposer les fruits.

Concasser le chocolat. Le déposer sur les fruits. Recouvrir avec les miettes du crumble. Enfourner pour 20 à 25 minutes. Le dessus doit devenir légèrement brun. Servir tiède.