

Crumble spéculoos, pommes & cerises

Pour 5 à 6 personnes

Préparation : 15 min - Cuisson : 35 min

Ingrédients :

- 300g de cerises
- 300g de pommes
- 25g de sucre vanillé
- 100g de beurre
- 80g de sucre
- 100g de farine
- 50g de spéculoos



Ustensiles spécifiques : un dénoyauteur (facultatif) et un plat à gratin ou six plats individuels allant au four.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Beurrer le plat à gratin.
- Dénoyer les cerises (facultatif), éplucher les pommes et les couper en petits dés.
- Répartir les fruits dans le plat à gratin ou dans les plats individuels.
- Saupoudrer de sucre vanillé.
- Malaxer avec les doigts le beurre, la farine, les spéculoos émiettés et le sucre jusqu'à obtenir une pâte friable.
- Émietter la pâte à crumble sur les fruits.
- Enfourner pour 35 min.
- Déguster tiède ou froid.

Bon appétit !!!!