

# **Crumble aux poires**

*& pépites de chocolat*



**Pour 4 personnes**

**Préparation :20 minutes**

**Cuisson : 30 minutes**

**Pâte à crumble :**

- 125 g de farine
- 75 g de sucre
- 80 g de beurre à température ambiante

**Garniture :**

- 1 boîte de poires au sirop
- 50 g de pépites de chocolat

**Beurre pour le ou les moules**

Préparez la pâte à crumble : Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre et le beurre coupé en petits morceaux avec le bout des doigts en émiettant la pâte afin d'obtenir un mélange granuleux. Réservez.

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour mon four).

Beurrez des petits moules ou grand moule.

Coupez les poires en petits dés et placez-les dans les moules. Répartissez les pépites de chocolat sur le dessus des poires.

Recouvrez avec la pâte à crumble.

Glissez au four pour 25 à 30 minutes. Pour un grand moule, il faudra prévoir 40 minutes environ.

A la sortie du four, patientez 10 minutes avant de déguster.

Vous pouvez aussi les faire cuire à l'avance et les tiédir quelques minutes avant de les déguster.

Pour les plus gourmands, servez le crumble accompagné d'une boule de [glace à la vanille](#).