

Crumble belge

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 20 minutes

- 6 poires williams
- 50 g de beurre

Pour les miettes

- 3 tranches de pain d'épice
- 5 spéculos
- 70 g de beurre
- 100 g de farine

Peler les poires et les couper en quartiers.

Les faire revenir dans le beurre à feu vif.

Préchauffer le four à 180°C (Thermostat 6).

Confectionner les miettes : faire chauffer dans un grille pain les tranches de pain d'épice pour les ramollir puis les émietter.

Les passer au mixeur avec les spéculos afin d'obtenir une grosse chapelure, ajouter le beurre et la farine (le mélange doit ressembler à de grosses miettes).

Disposer les poires dans un plat et recouvrir avec les miettes.

Mettre le plat dans le four chaud et laisser cuire 20 minutes environ.

Servir avec du yaourt velouté ou de la glace au miel.