

Crumble pommes-poires à l'huile d'olive



QUANTITÉ

2 personnes



PRÉPARATION

20 minutes



REPOS

Non



CUISSON

40 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 4 pommes
- 4 poires
- 200g de farine
- 100g de cassonade
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive au chocolat - à défaut, de l'huile d'olive classique



Épluchez les pommes et les poires et coupez-les en cubes grossiers. Faites-les cuire dans une casserole pendant une vingtaine de minutes à feu moyen avec une cuillère à soupe d'eau.

Pendant ce temps, préparez le crumble.

Dans un saladier, mélangez à la main la farine, la cassonade et l'huile d'olive jusqu'à obtenir une texture sableuse.

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un moule à gâteau (de la forme que vous voulez) déposez dans le fond les fruits cuits. Ajoutez par-dessus le crumble. Faites cuire au four à 180°C pendant 40 minutes.

À la sortie du four, laissez un peu refroidir. Moi, j'adore le manger tiède mais vous pouvez aussi bien le manger froid.