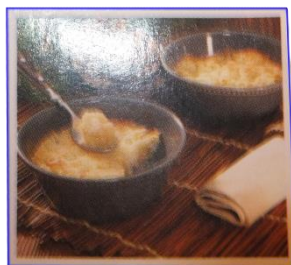


# Crumble aux pommes et poires de Savoie

π Ingrédients pour 4 personnes :

- 3 pommes reinette grise de Savoie
- 3 poires passe crassane
- 100 gr de beurre
- 60 gr de sucre en poudre
- 100 gr de farine
- 1 cuillère à café de cannelle (optionnelle)



Marque savoie studio bergoend

π Solution : Temps de cuisson : 35 minutes

- Préchauffez votre four à 220°C (Th 7).

Page 1 sur 1 [www.lamaisondelescargot.info](http://www.lamaisondelescargot.info)

- Épluchez les pommes et les poires, ôtez le cœur et les pépins et coupez-les en petits dés.
- Faites revenir les dés de pommes quelques minutes au beurre.
- Mélangez les pommes et les poires et disposez-les dans un plat préalablement beurré.
- Si vous voulez mettre de la cannelle mettez là.
- Travaillez à part le sucre, la farine et le beurre jusqu'à obtenir une pâte très friable.
- Faites cuire au four à 220°C (Th 7) pendant 35 min.
- A la fin de la cuisson le dessus doit être bien doré.
- Servez tiède.

## Recette provenant d'un magazine.

Pour ne pas imprimer la page :

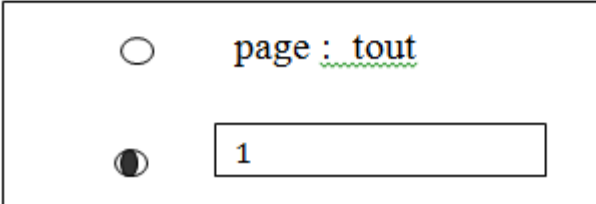
Ctrl + P > sélectionner " pages : "> et enlever

tous ce qui est écrit > taper : 1

sur google chrome :

ctrl + P > sélectionner

et taper :



○ page : tout

●