

Crumble belge

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 6 poires (williams, passe-crassane ou doyonné du Comice),
- 4 tranches de pain d'épices,
- 6 spéculoos,
- 120 g de beurre,
- 100 g de farine,
- 50 g de poudre d'amandes,
- 50 g de cassonade.

Préparation : 25 min. Cuisson : 20 min.

Peler les poires et les couper en huitièmes. Les faire revenir une dizaine de minutes à feu vif dans 50 g de beurre, jusqu'à ce qu'elles colorent légèrement, sans les réduire en purée.

Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).

Faire chauffer au grille-pain les tranches de pain d'épices sans les griller vraiment, puis les émietter. Les passer au mixer. Écraser les spéculoos à la fourchette et mélanger le tout. Ajouter le sucre, la poudre d'amandes, le reste de beurre ramolli et la farine. Travailler le mélange du bout des doigts, suffisamment mais pas trop, pour former de grosses miettes.

Disposer les poires dans un plat à gratin et les recouvrir de la pâte à crumble en l'émiettant du bout des doigts.

Enfourner pour une vingtaine de minutes, jusqu'à ce que le crumble dore légèrement.

Servir tiède, en accompagnant éventuellement (pour les grosses faims) d'une boule de glace au miel ou à la vanille.

Remarque : Juste avant la pâte à crumble, on peut ajouter quelques pépites de chocolat noir qui fondront entre les poires.