CRUMBLE POIRE CHOCOLAT

www.professioncuisinier.com

RECETTE POUR 8 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

Poires 8 Pièces
Beurre 0,050 Kg
Sucre cassonade 0,100 Kg
Vanille liquide PM
Pépites de chocolat 0,200 Kg

CRUMBLE

Farine 0,300 Kg
Beurre 0,150 Kg
Sucre cassonade 0,150 Kg
Sel PM

PROGRESSION

1. **Éplucher et évider les poires**. Les couper en petits morceaux réguliers.

2. **Graisser** au beurre 8 ramequins individuels et déposer au fond les morceaux de poires. Saupoudrer les poires de sucre cassonade, d'un filet de vanille liquide et ajouter les pépites de chocolat.

3. **Réaliser le crumble**. Mélanger dans **un cul de poule** le sucre cassonade, la farine , le sel et le beurre mou. Malaxer la préparation avec les mains puis émietter-la pour obtenir une consistance sableuse.

4. **Finition**. Disposer régulièrement le mélange sableux sur les poires et le chocolat dans chaque ramequin. Cuire 35 minutes à 180°.

5. **Dressage**. Servir tiède. Déposer les ramequins sur assiette entremet froide avec papier dentelle.

Notes :