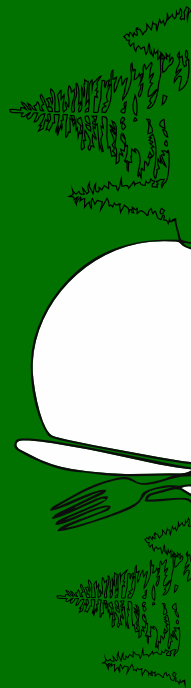




Fiche Recette Crumble aux Poires

25 rue du Théâtre du peuple 88540 BUSSANG

Tél 06 75 64 37 12



L'Atelier d'Alain

Cours de cuisine pour particuliers et professionnels

Préparez un crumble poire

Temps de préparation:
15 minutes

Temps de cuisson:
25 minutes

Description.

Un grand classique de la cuisine française

Ingrédients.

Pâte à crumble

100 g de sucre glace
100 g de poudre d'amande
100 g de farine
100 g de beurre pommade doux

Poires

6 poires williams
2 l d'eau
200 g de sucre semoule

Instructions

Étape 1 : Pâte à crumble

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5). Dans la cuve d'un batteur électrique ou dans un saladier, disposez le sucre glace, la poudre d'amande et la farine, puis mélangez à l'aide de la feuille ou d'une spatule. Ajoutez le beurre pommade et mélangez de façon à obtenir une pâte comme émietée. Recouvrez une plaque allant au four de papier cuisson, puis déposez-y la pâte émietée. Enfourez pendant 15 min.

Étape 2 : Poires

Équeutez et épluchez les poires, coupez-les en deux dans le sens de la longueur, puis videz-les à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne. Dans une casserole, mettez l'eau et le sucre semoule, puis plongez les demi-poires dedans. Faites chauffer à feu vif et surveillez. Piquez régulièrement une poire à l'aide d'un couteau d'office. Lorsqu'elles glissent le long de la lame, les poires sont cuites.

Étape 3 : Dressage

Taillez les demi-poires en quatre. Disposez l'équivalent d'une poire entière au milieu de chaque assiette de façon à former une belle rosace. Ajoutez le crumble sur les poires, puis enfourez 5 min supplémentaires pour garder le tout bien chaud. Servez et dégustez.