

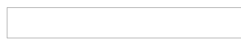
Recettes

{{ splat | term }}



Toutes les
recettes

Crumble de poires



Imprimer



Commenter

Préparation: **15 min**

Cuisson: **55 min**

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 poires
- 2 c. à s. de sirop d'agave
- 1 gousse de vanille
- 100 g de sucre de coco
- 50 g de farine de riz
- 50 g de farine de châtaigne
- 100 g de beurre Bernard Gaborit, pommade
- 100 g de poudre d'amande

1. Remplissez un tiers de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
2. Égrainez la gousse de vanille en la séparant délicatement en deux avec la pointe d'un couteau, puis grattez l'intérieur de chaque partie pour en récupérer les graines. Épluchez les poires et coupez-les en petits cubes.
3. Dans la soupière en Inox déposez les cubes de poire, les graines de vanille, la gousse et le sirop d'agave, et faites cuire environ 30 minutes.

4. Dans un saladier mélangez les farines, le beurre, le sucre et la poudre d'amande jusqu'à l'obtention de petits grumeaux de pâte effritée.
5. Déposez les poires dans un plat et émiettez du crumble par-dessus. Passez le plat au four à 200 °C entre 20 et 25 minutes.

Une recette de Valentin Néraudeau pour le numéro 40 : « C'est le dessert de copains, à partager, que l'on réalise souvent dans un plat à gratin. C'est très sensuel d'émietter ce crumble sur des fruits bien confits. »

Conseils du chef :

Vous pouvez remplacer la farine de riz et de châtaigne par la farine de sarrasin. Ici j'ai choisi la poire, car c'est un fruit d'hiver, mais n'hésitez pas à réaliser des crumbles avec un tas de fruits différents, de la pomme à la compotée de fruits rouges en passant par les fruits d'été, la banane ou encore les fruits exotiques. Seul le temps de cuisson des fruits change en fonction de leur fragilité ; les fruits rouges, les bananes se confiront, par exemple, plus vite que les pommes ou les poires.

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

+33 (4) 94 01 22 61

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)