

Jucullus succullus

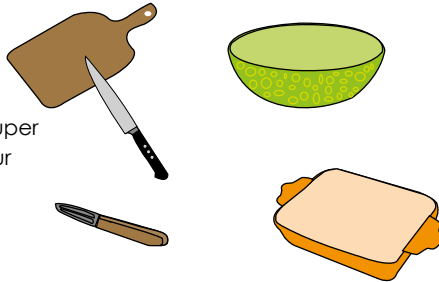


CRUMBLE AU CHABICHOU DU POITOU, POIRE ET SPECULOOS

Préparation : 20 minutes
Cuisson : 35 minutes
(Pour 6 personnes)

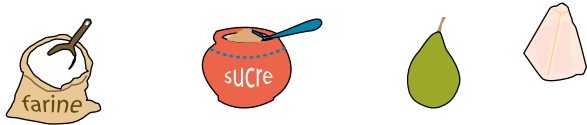
Les ustensiles :

- 1 économe
- 1 petit couteau
- 1 planche à découper
- 1 plat qui va au four
- 1 saladier



Les ingrédients :

- 1 Chabichou du Poitou
- 6 poires Williams ou Comice
- 10 biscuits spéculoos
- 150 g de farine
- 130 g de beurre doux à température ambiante
- 100 g de sucre roux



crédit photo : Pierre-Louis VIEL pour l'ANICAP



Préchauffe ton four à 180°C.

Pèle les poires et coupe-les en gros cubes. Détaille le Chabichou du Poitou en morceaux et mélanger-les avec les poires. Verse le tout dans un plat allant au four.

Coupe le beurre en dés, puis verse dans un saladier la farine et le sucre. Mélange l'ensemble du bout des doigts pour donner une pâte. Émiette les biscuits spéculoos et ajoute-les dans le saladier.

Couvre les poires et le fromage de cette pâte à crumble. Enfourne pendant 35 minutes.