

CRUMBLE TOUT CHOCOLAT ET POIRE



Pour 4 personnes

Ingrédients :

110 g de beurre

150 g de farine

90 g de sucre

60 g de chocolat en poudre

150 g de chocolat noir

60 g de pistaches concassées

4 grosses poires

1 cuillère à café de cannelle

Couper les poires en petits dés.

Faire fondre le chocolat et ajouter les dés de poires au le chocolat fondu.

Disposer la préparation dans un moule.

Dans un saladier, mélanger les pistaches, le chocolat en poudre, la farine, le sucre et la cannelle puis incorporer le beurre coupé en petits morceaux.

Mélanger afin d'obtenir des miettes plus ou moins grosses. Si la pâte n'est pas assez sableuse, ajouter un peu de farine.

Verser la pâte à crumble sur les poires dans le moule sans tasser.

Faire cuire environ 30 minutes à 180°.

Servir tiède.