

# CRUMBLE POIRES CHOCOLAT



**Pour 8 à 10 personnes**

**Ingrédients :**

**16 poires**

**50 g de beurre**

**300 g de palets bretons**

**140 g de beurre  $\frac{1}{2}$  sel mou**

**150 g de poudre d'amande**

**40 g de farine**

**200 g de chocolat noir**

**2 gousses de cardamone**

**Eplucher les poires et les couper en quartiers. Les faire revenir rapidement dans le beurre à feu vif.**

**Ecraser les gousses de cardamone et gratter l'intérieur. Ajouter les graines aux poires.**

**Râper le chocolat avec un couteau.**

**Dans un saladier, émietter les palets bretons pour obtenir une grosse chapelure. Puis ajouter la poudre d'amande, la farine et incorporer le beurre demi sel. Mélanger le tout afin d'obtenir un sable grossier pour la pâte à crumble.**

**Disposer les poires dans un plat beurré. Verser dessus le chocolat puis la pâte à crumble.**

**Faire cuire au four à 180 ° pendant 20 minutes.**