



Marque  
Savoie



# Crumble

aux Pommes et  
Poires de Savoie

35min

4 pers.

- 3 Pommes Reinette Grise de Savoie
- 3 Poires Passe Crassane
- 100 g de beurre
- 60 g de sucre en poudre • 100 g de farine
- 1 c. à café de cannelle

- 👉 Préchauffez votre four à 220°C (th 7). Epluchez les pommes et les poires, ôtez le cœur et les pépins et coupez-les en petits dés. Faites revenir les dés de pommes quelques minutes au beurre. Mélangez les pommes et les poires et disposez-les dans un plat préalablement beurré. Saupoudrez le tout de cannelle.
- 👉 Travaillez à part le sucre, la farine et le beurre jusqu'à obtention d'une pâte très friable.
- 👉 Emiettez cette pâte sur les pommes et les poires. Faites cuire au four à 220°C (th7) pendant 35 minutes. Au terme de la cuisson, le dessus doit être bien doré.
- 👉 Servez tiède.