



RECETTE D'ALEXANDRE COUILLON, CHEF 3 ÉTOILES DU RESTAURANT LA MARINE

CRUMBLE AUX POIRES

pour 4 personnes

LES INGRÉDIENTS

- 25g de poudre d'amande
- 52g de beurre demi-sel
- Jus de citron jaune
- Cannelle moulue
- Coriandre moulue
- 52g de farine T55
- 2 poires
- 1 grappe de raisin blanc
- Sel
- 26g de sucre cassonade
- 50g sucre en poudre

LES ÉTAPES

Préparation de la pâte à Crumble

- Mélanger la farine, le sucre en poudre, le sucre cassonade, le beurre en morceaux, la poudre d'amande et la cannelle
- Mettre au frais

Préparation de la garniture

- Épluchez les poires et arrosez-les de jus de citron
- Coupez les poires, citronnez les
- Mélanger le sucre semoule, la cannelle et la coriandre
- Enrober les poires du mélange sucre/épices
- Placer les poires et le raisin en ramequin adapté
- Couvrir les fruits de la pâte à crumble
- Enfourner dans un four chaud à 180° environ 20 minutes

L'astuce du Chef

- Pour le crumble : ne pas faire une pâte compacte, garder des morceaux