



MANGEONS  
de saison

# CRUMBLE D'AUTOMNE POMMES-POIRES ET CHÂTAIGNES

(d'après le site [la-gourmandise-selon-angie.com](http://la-gourmandise-selon-angie.com))

CUISSON : 15 MIN

## INGRÉDIENTS

2 POIRES

UNE POMME

5 OU 6 CHÂTAIGNES

30 G DE BEURRE MOU

20 G DE CASSONADE

50 G DE FARINE

UNE CUILLÈRE À CAFÉ DE  
4 ÉPICES OU CANNELLE

UNE PINCÉE DE SEL

JUS D'1/2 CITRON

Enlever la première peau des châtaignes, les cuire dans une casserole d'eau bouillante 15 minutes environ. Retirer la seconde peau. Les couper en morceaux et les disposer dans un plat à gratin ou dans des petits plats individuels allant au four.

Eplucher et couper les poires et la pomme en morceaux. Les disposer dans le plat, sur les châtaignes. Les couvrir du jus de citron.

Préparer la pâte à crumble : dans un saladier, travailler la farine, le beurre, le sucre, le sel et les 4 épices, de façon à obtenir des morceaux.

Répartir la pâte sur les fruits. Enfourner 15 minutes à 200°C (th.7).

Servir tiède.



BOURGES