

Crumble poire chocolat

6 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 5 poires
- 150 g de farine
- 150 g de beurre
- 150 g de sucre
- 100 g de chocolat noir
- 50 g de noisettes hachées

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C.

Etape 2

Peler les poires, les couper en deux, les évider et les couper en dés. Concasser le chocolat.

Etape 3

Dans un récipient, mélanger le beurre, la farine et le sucre pour obtenir une pâte sableuse. Ajouter les pépites de chocolat dans la pâte à crumble.

Etape 4

Disposer les poires dans un plat beurré et parsemer de la pâte à crumble et des noisettes.

Etape 5

Enfourner environ 30 minutes.